



Essen und Design

INHALTS



S. 14

filter

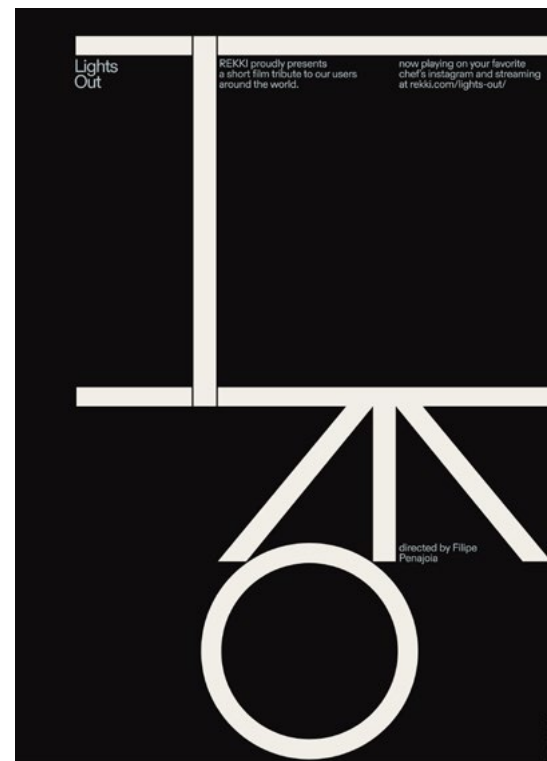
Wir scannen die Designszene

GESEHEN UND NOTIERT

S. 14
Im Sinne der Ordnung – Archive von A bis Z

S. 20
Bespannte Unterhaltung – Sitzmöbel aus Linien

S. 40



focus

Essen und Design

S. 38 INTRO

Unsere Food Companions bringen uns auf den Geschmack.

S. 40 DAS TINDER FÜR KÖCH*INNEN

Eine App verkuppelt Restaurants und Lieferant*innen.

S. 46 KLEINE PORTIONEN

Sechs gute Foodprojekte

S. 50 LET'S MEAT!

Fleischdesign für Anfänger*innen

S. 58 ZU TISCH

Ein Gespräch über unbequeme Stühle und gute Gerüche

S. 66 SCHWIMMENDE KÜHE UND VERTIKALE SALATE

Die Zukunft der Landwirtschaft?

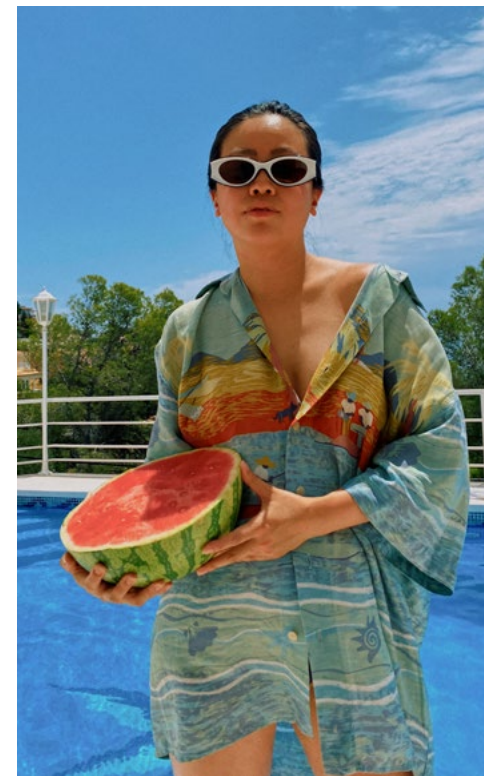
S. 74 AUS DEM LEBEN EINER FOODBLOGGERIN

Auf einen Kaffee mit Alice M. Huynh

S. 116



S. 74



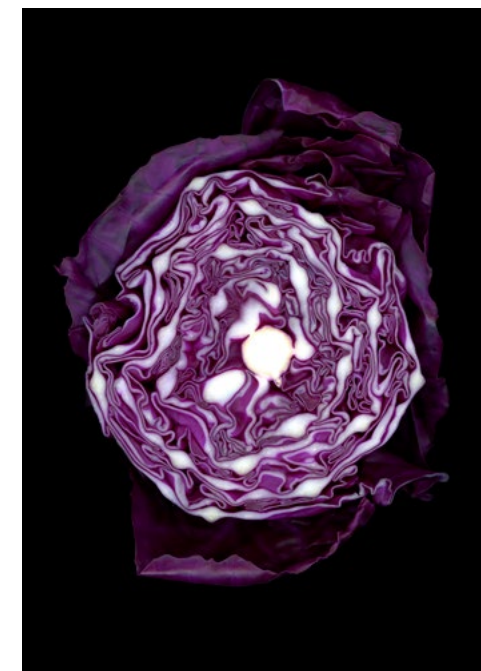
S. 82 PATRIOTISCHE PLAGIATE

Über nationalistischen Parmesan und gefälschtes McDonald's

S. 88 STULLEN IM SCANNER

Ein schönes Buch über schönes Essen

S. 88



S. 50



VERZEICHNIS

S. 110



S. 98 VON SELLERIEVASEN UND PASTETENVÖGELN

Sieben Nachrufe auf ehemals nützliche Küchenhelfer

S. 102 BÜFETT DER PLAKATE

Ein Open Call der kulinarischen Art

S. 110 WIE SEHEN VITAMINE AUS?

Marije Vogelzang beantwortet ihre eigenen Fragen.

S. 116 DER KUCHEN UND SEINE RUNDUNGEN

Die Geschichte der Backform

S. 124 BUTTERFLY EFFECT, RELOADED

Wie unsere Essensentscheidungen die Erde formen

files

Gute Geschichten und Projekte

S. 134 MEINE SAMMLUNG

Katastrophale Objekte aus Japan

S. 142 DER SUV-OPA

Die bewegte Geschichte des Land Rover Defender

S. 150 KREATIVE FERNAB IHRER HEIMAT

Venezolanische Designer*innen

S. 156 3 FRAGEN AN

Anette Lenz über visuelle Nötigung

S. 158 SCHWULES DESIGN

Gestaltende Männer und ihre Gefühle

S. 162 HYPE ODER HYPER?

Algorithmen, die besseren Designer*innen?

S. 168 REZENSIONEN

Gute Bücher, ein Onlinemagazin und ein Podcast

alles andere

S. 3 WAS IST DESIGN?

Das weiß Andreas Weber.

S. 4 EDITORIAL

S. 6 MITWIRKENDE

S. 8
IMMER WIEDER RÁN
Zeichnerin Rán Flygenring kommentiert das Heftthema.

S. 177 IMPRESSUM

S. 178
LEIDER NICHT MEINS
Niels Gammelgaard hätte gern diese Leuchte entworfen.



S. 98

ZU

TISCH



Was macht ein gutes Restaurant aus? Ist es die Stimmung, das Licht, die Gastgeber*innen? Wir haben zwei aus der Berliner Gastronomieszene an einen Tisch geholt, die sich auskennen: Restaurantchefin Jessica-Joyce Sidon und Interiordesigner Thilo Reich.

Interview: Anton Rahlwes

„Du warst noch nie hier? Na, jetzt bist du ja da“, sagt Jessica-Joyce Sidon vergnügt, als Thilo Reich in ihrem Restaurant Baldon im Berliner Wedding eintrifft. Das Baldon befindet sich im Erdgeschoss des brutalistischen Atelierhauses, entworfen unter anderem vom Berliner Architekturbüro Brandlhuber +. Sidon und Reich gehören zu den hipsten Akteur*innen der Berliner Gastroszene, haben allerdings ganz unterschiedliche Hintergründe: Sidon, ehemalige PR-Beraterin, führt heute ihr eigenes Restaurant, Reich ist als Interiordesigner hauptsächlich für Kund*innen aus der Gastronomie tätig. Wir treffen die beiden Expert*innen auf einen Kaffee, um von ihnen zu erfahren: Was sind die Dos und Don'ts, wenn man ein Restaurant konzipiert? Wie schafft man es, dass die Gäste sich wohlfühlen? Und was passiert alles, bevor ein Restaurant überhaupt eröffnet wird?

Jessie und Thilo, wie unbequem muss ein Stuhl in einem Restaurant sein?

JESSICA-JOYCE SIDON Er darf nicht zu bequem sein. Man will ja nicht, dass die Leute zu lange sitzen. Es kommt natürlich auf das Konzept des Ortes an. Im Soho House in Berlin-Mitte kann man einen Tee bestellen und flätzt dann ewig auf der Couch. Das ist zwar cool, aber in der Gastronomie funktioniert das nicht. Die Leute müssen irgendwann gehen.

THILO REICH Eines meiner ersten Projekte war ein asiatisches Restaurant. Für das haben wir Stühle anfertigen lassen. Das Rückenelement wurde extra so entworfen, dass man nicht zurückgelehnt saß, sondern fast senkrecht. Das ist echt fies und war damals neu für mich. So etwas lernt man nicht im Studium.

JJS Ein Stuhl sagt viel über das Gesamtkonzept eines Restaurants aus. Hier im Baldon haben wir bewusst auf einen gepolsterten Sitz verzichtet, weil wir das für den Wedding zu schick fanden.

TR Diese Wahrnehmung verändert sich ja auch ständig.

JJS Sogar schon im Verlauf eines einzigen Tages. Morgens wirkt ein Restaurant anders als abends – und abends anders als zum Brunch. Ich will, dass das Baldon ein Ort ist, wo Kinder und Hunde herumlaufen können. Wenn wir gepolsterte Sitze hätten, hätten wir sie schon zweimal neu beziehen müssen.

Was ist die perfekte Oberfläche für einen Gastro-Tisch?

JJS Diese hier finde ich superschön [streicht über den Tisch], das ist lasierte Eiche. Aber die Farbe ist nicht ganz optimal. Es war mir wichtig, mit Naturholz zu arbeiten, aber leider hat sich herausgestellt, dass das Essen darauf nicht gut aussieht. Ein wichtiges Kriterium in einer Zeit, in der viel mit Bildern kommuniziert wird. Auf einem grauen Tisch sieht alles gleich viel schöner aus.

TR In vielen Restaurantkonzepten ist es wichtig, dass der Tisch einfach eine glatte, gut abwischbare Oberfläche hat. Es kann aber auch unangenehm sein, wenn man seine Hand auf eine kalte Stein- oder Betonplatte legt. Deswegen muss es manchmal eine Kombination aus einem warmen und einem etwas härteren Material sein. Wenn es das Budget hergibt, probiere ich grundsätzlich, mit Material zu arbeiten, das wertig ist und schön altert. Es soll nicht jedes Jahr überstrichen oder ausgebessert werden müssen, es soll mit der Zeit besser aussehen. Holz ist ein recht dankbares Material, von künstlichen Flächen lasse ich meist die Finger. Manchmal sehen Steinplatten auch wirklich gut aus, wenn sie sich über die Jahre durch Kaffee oder Kohlensäure verfärben.

JJS Ich mag das auch. Im Obergeschoss haben wir einen neuen Tisch, der mir Sorgen macht. Er ist nämlich kein natürliches Produkt, sondern aus PVC, und man bemerkt jeden Kratzer.



Brutalismus und warme Materialität: Im Baldon kommt beides zusammen.

TR Am besten nimmt man ein Material, das eine Verbindung herstellt zu dem Gesamtkonzept und der Person, die dahintersteckt. In einem Projekt haben wir zum Beispiel Hölzer verwendet, die von der Farm des Betreibers stammten. Zu jedem Stück Holz hatte er eine Geschichte. Das Material hatte zwar viele Einschlüsse, besaß damit aber auch seine ganz eigene Wertigkeit. Man merkte sofort, dass es nicht beliebig ausgewählt wurde.

JJS Wenn eine Geschichte hinter den Objekten und Möbeln steckt, ist das toll. Bei uns sind alle Möbel von Freund*innen und Bekannten. Einerseits, um denen eine Plattform zu bieten, andererseits, weil die Möbel als lokale Objekte natürlich eine gute Geschichte erzählen.

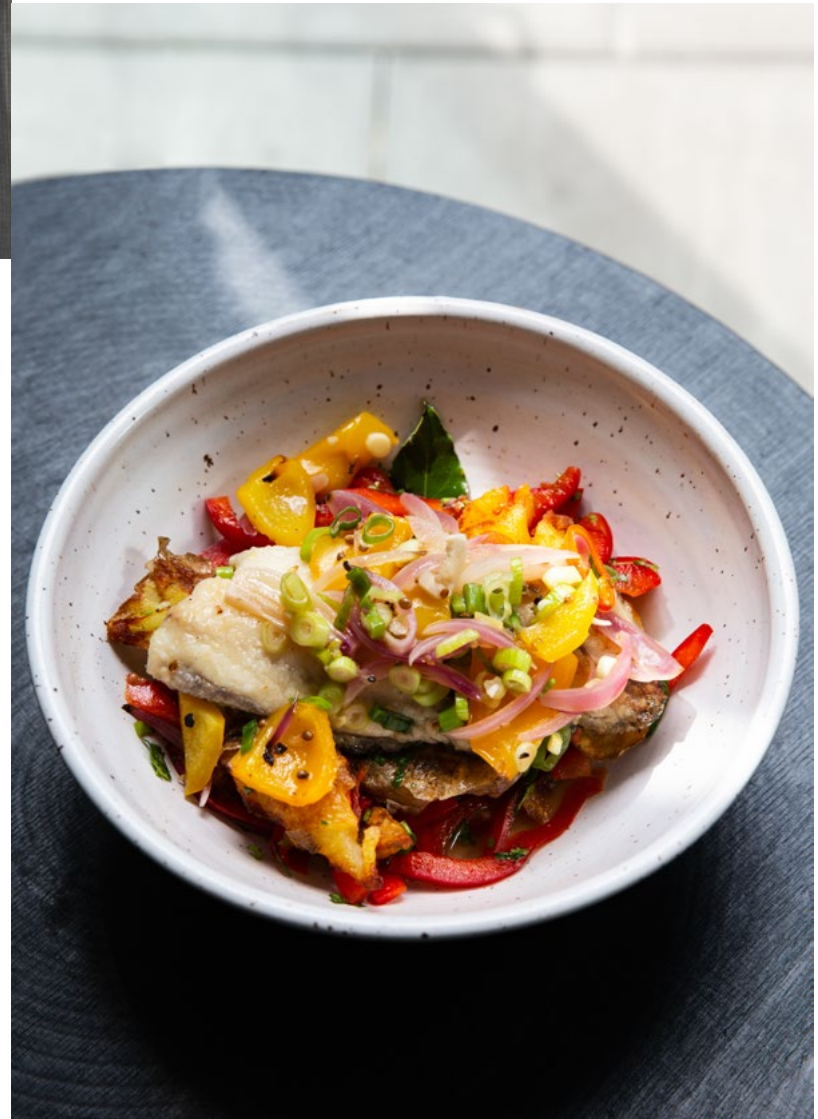
Warum sitzen wir immer an Tischen und auf Stühlen? Kann man sich da nicht mal etwas Neues einfallen lassen?



Jessica-Joyce Sidon gründete das Berliner Restaurant Baldon gemeinsam mit Cécilia Baldzus. Vorher arbeitete sie lange als PR-Beraterin – häufig auch im Foodbereich. Schon ihre Mutter arbeitete in der Gastronomie und gab die Passion des Gastgebens an sie weiter. Besonderen Wert legt sie auf gutes Geschirr.

„Für mich ist der einzig gute Geruch, wenn ich in ein Restaurant komme, frisches Brot.“

Instagrammable: Das müssen Restaurants heutzutage sein. Eine dunkle oder graue Tischoberfläche hilft bei der Inszenierung, natürliches Holz eher nicht.



Thilo Reich ist eigentlich Architekt, erweiterte seinen Beruf aber autodidaktisch zum Interior-designer. Mit Erfolg: Einige der bekanntesten und angesagtesten Berliner Lokalitäten gehen auf sein gestalterisches Konto. Er entwirft Räume nah an der Person, die das Restaurant verkörpert.



Sowohl Thilo Reich als auch Jessica-Joyce Sidon arbeiteten für das Restaurantkonzept Daluma in Berlin, sie als PR-Beraterin, er als Interiorgestalter. Hier zu sehen ist das kürzlich eröffnete Daluma am Ku'damm.

„Ich bin großer Fan italienischer Kaffeebars, in denen man nicht sitzt, sondern sich einfach hinstellt, eine Kleinigkeit isst, ein wenig quatscht und dann wieder geht.“

JJS Ich bin gar nicht so darauf fixiert. Man kann genauso gut auf dem Boden essen. Das macht man ja auch in anderen Kulturen. Ich denke aber, die herkömmliche Art ist für uns die einfachste. Im Garten haben wir auch Stühle oder Stuhlobjekte, die man so umfunktionieren kann, dass man einen kleinen Stuhl und Tisch in einem hat.

TR Ich bin großer Fan italienischer Kaffeebars, in denen man nicht sitzt, sondern sich einfach hinstellt, eine Kleinigkeit isst, ein wenig quatscht und dann wieder geht. Ich glaube, man braucht immer irgendetwas, an dem man sich festhalten oder anlehnen kann – ausschließlich auf dem Boden sitzen funktioniert in der Gastronomie nicht.

JJS Ich persönlich liebe es, in die Küche hineinschauen zu können und ganz nah am Ort der Essenszubereitung zu sein. Und an erhöhten Tischen sitze ich auch gern.

TR Es gibt auch Sitzpodeste.

JJS Die schränken aber die Zielgruppe ein, denn viele halten so eine Sitzposition nicht lange aus. Man muss extrem umdenken, wenn man den Teller nicht auf dem Tisch hat und das Besteck nicht rechts und links. Mit Sitzpodesten ist man quasi automatisch ein Fast-Food-Restaurant. Ein Zehn-Gänge-Menü wird da schwierig.

Jessie, was hat Essen mit Vermittlung zu tun?

JJS Extrem viel. Ich glaube, dass wir an einem Punkt sind, wo man ganz viel Aufklärung durch Essen betreiben kann. Die Zeiten von Tomate-Mozzarella und altbewährtem Schnitzel mit Bratkartoffeln sind vorbei. Jetzt sind Nachhaltigkeit und Regionalität wichtig. Im Idealfall schafft man es, dass auch Menschen kommen, die diese Art von Essen nicht so gewohnt sind. Man muss sich die Zeit nehmen, das Essen zu erklären: Warum schmeckt das Fleisch jetzt so? Weißt du, was das ist? Wir verarbeiten das ganze Tier, mal gibt es was von der Hüfte, am anderen Tag die Zunge. Viele Leute finden Fleisch eklig, wenn es nicht aus der Plastiktüte kommt – das ist irrsinnig! Es ist wichtig, dass man das Essen in die Hand nimmt, man muss spüren, was man da isst. Wir arbeiten oft mit Kräutern, die hier im Garten wachsen, von denen aber noch niemand je etwas gehört hat. Es kommt auf die Kommunikation an, man muss die Leute aus ihrer Komfortzone locken.

Was trägt der Raum, in dem gegessen wird, zu dieser Vermittlungsarbeit bei?

TR Das Interesse an nachhaltigen Produkten wächst. Gestern hatte ich die Vertreterin einer Lederfirma im Büro. Die wirbt inzwischen damit, dass es nachhaltig ist, wenn die Kuh, von der das Leder kommt, speziell gezüchtet wird. Die Kuh führt ein glückliches Leben, und bis zum letzten Haar wird alles verwendet. Es soll ein geschlossener Kreislauf entstehen. Darauf achten auch Bauherr*innen mittlerweile. Es ist nicht mehr so, dass man überall dafür kämpfen muss, dass gewisse Materialien verwendet werden.

JJS Auf viele kann man ja auch verzichten.

TR Oder Alternativmaterialien verwenden. Es gibt Produkte, die früher giftige Bestandteile beinhalteten und jetzt Cradle-to-Cradle-Zertifikate haben [7 form 288]. Ein Bewusstsein für das Thema ist auf jeden Fall da. Gerade was die Materialien angeht, wird sich noch einiges verändern.

Würdet ihr sagen: Essen ist politisch?

JJS Ich finde, Essen ist sehr politisch. Man kann damit ein krasses Statement setzen. In dieser Hinsicht sollte sich jede*r politisch engagieren.



TR Das stimmt. Manchmal leben wir aber auch ein bisschen in einer Bubble, weil die große Masse das leider nicht so wahrnehmen kann.

Trotzdem ist Essen auch für die große Masse ein Politikum.

JJS Ich spreche manchmal mit meiner Mutter darüber, die jeden Tag Fleisch isst. Ich verzichte selbst auch nicht komplett auf Fleisch, esse dann aber lieber zwei Bioknacker statt eine Fünferpackung vom Lidl. Dieses Prinzip versuche ich auch meiner Mutter klarzumachen. Ich fühle mich dann manchmal blöd, stehe aber immerhin für etwas ein.

Was ist der perfekte Abstand zu einem unbekanntem Tischnachbarn?

JJS Na, aktuell natürlich: eins Komma fünf Meter! [lacht] Bei uns haben die Tische übrigens absichtlich eine höhere Tiefe, damit man besser teilen kann. Mittlerweile bereue ich es ein bisschen. Ich weiß von anderen Restaurants, dass kleinere Tische ausreichen, um Essen zu teilen.

TR Es gibt viele Normen und Regelwerke. Der richtige Abstand ist unter anderem vom Betriebskonzept abhängig, ob es sich zum Beispiel um ein schickes Restaurant handelt oder um ein einfaches Café.

JJS Ich wusste nicht mal, dass es eine Norm gibt. Wenn man sein Restaurant in Eigenregie einrichtet, macht man halt, wie man Bock hat.

Was für eine Relevanz hat der Geruch in Essensräumen?

JJS Für mich ist der einzig gute Geruch, wenn ich in ein Restaurant komme, frisches Brot. Es darf keine penetranten Gerüche geben. Wir hier versuchen möglichst wenig Gerüche aus der Küche ins Restaurant zu lassen.

TR Eine Zonierung ist wichtig. Der Gastraum sollte neutral sein, sodass man sich auf das Essen konzentrieren kann, das vor einem steht. Mit Materialien, die einen starken Eigengeruch haben, sollte man vorsichtig sein, ebenso mit Gerüchen aus der Küche, die sich in Gegenständen im Raum festsetzen können. Außerhalb des Gastraums kann Duft wiederum nützlich sein – Pflanzen helfen zum Beispiel dabei, Geruchsräume zu unterteilen. Sie verströmen einen erdigen Geruch, wenn man sie gießt.

Was ist dein Lieblingsort hier im Baldon, Jessie?

JJS Der verändert sich ständig... Den Eingangsbereich mag ich sehr gern!

Du bist ja zum ersten Mal hier, Thilo. Was hättest du intuitiv anders gemacht?

TR Was mir auch direkt aufgefallen ist: die Tischtiefe.

Wie gern mögt ihr Menschen mit Laptop?

JJS Als Gastgeberin finde ich sie schrecklich. Ich verstehe schon, dass man hier gut arbeiten kann. Aber wenn es zu voll wird, sage ich den Leuten, dass sie den Laptop zumachen sollen.

TR Vor zwei Jahren wollten alle überall Steckdosen haben – bis sie bemerkt haben, dass der Umsatz zurückging. Jetzt gibt es Restaurants, die Co-Working-Spaces in einem zweiten Raum haben.

Was sind drei Kriterien, die ein Essensraum erfüllen muss?

TR Es muss unterschiedliche Bereiche geben, damit jede*r sich wohlfühlen kann: jemand mit Kinderwagen genauso wie das ältere Pärchen, eine Gruppe oder jemand, der für sich sein möchte. Gute Beleuchtung ist essenziell. Am wichtigsten ist eigentlich gar nicht das, was man auf den ersten Blick sieht. Klar, die Gäste müssen reingezogen werden, aber in erster Linie muss man sie drinnen halten und eine gewisse Atmosphäre kreieren, damit sie wiederkommen.

JJS Mir ist schönes Geschirr wichtig. Und ein paar Blickfänger, die Kunst und die Leuchten zum Beispiel.

Thilo, mit Daluma und der Bar Saint Jean hast du moderne Berliner Kultorte entworfen. Liegt das an dem Konzept, an der Bespielung oder an deiner Gestaltung?

TR Das liegt an allem Möglichen. Wenn man nah am Bauherrn und an der Zielgruppe arbeitet, versteht man diese besser. Man kann etwas Ganzheitliches entwickeln, das die Leute später wirklich annehmen. Bei der Bar Saint Jean ist der Betreiber so etwas wie der persönliche Gastgeber, er steht fast jeden Abend selbst an der Theke. Der Typ hat eine unglaubliche Ausstrahlung. Wir haben die Bar deswegen im Grunde um ihn herum geplant, sie sogar auf seine Haarfarbe abgestimmt. Am Anfang konnte er kaum Deutsch und kaum Englisch. Wenn die Leute versuchten, sich mit ihm zu unterhalten, hat er sie mit seinem höflich-französischen Charme bezirzt. Die Gäste fanden das toll. Leider muss die Bar jetzt schließen, weil die neuen Hausbesitzer*innen die Wohnungen über der Bar als Eigentumswohnungen verkaufen wollen und weniger Geld dafür verlangen können, wenn es unten im Haus eine Kellerbar gibt. Willkommen in Berlin.



Vitaminbombe: das Original-Daluma am Rosenthaler Platz in Berlin

Jessica, ihr setzt das Restaurant immer sehr stark in Bezug zum Gesamtgebäude. Wenn du jetzt in einem anderen Gebäude ein Restaurant aufmachen würdest, sähe es dann komplett anders aus?

JJS Wir haben uns ja nicht auf diesen Raum hier beworben, er kam vielmehr zu uns. Wir hätten uns wahrscheinlich etwas viel Kleineres, Intimeres gesucht. So großzügig, wie die Räumlichkeiten hier aber sind, wollten wir alles möglichst minimalistisch halten, um nicht zu viel von der Raumstruktur wegzunehmen. Man muss ja irgendwie das Haus miteinbeziehen, Brandlhuber ist natürlich vielen Leuten ein Begriff. Und da wäre es im Übrigen schade, den großen Raum nur für die Gastro zu nutzen. Wir haben vergangenes Jahr angefangen, ein Programm zusammenzustellen, das auch zum Beispiel Kunst und Musik umfasst.

TR Man sollte mit dem arbeiten, was man hat. Die Leute merken es, wenn man versucht, eine komplett andere Welt zu erschaffen, und nur so tut, als ob.

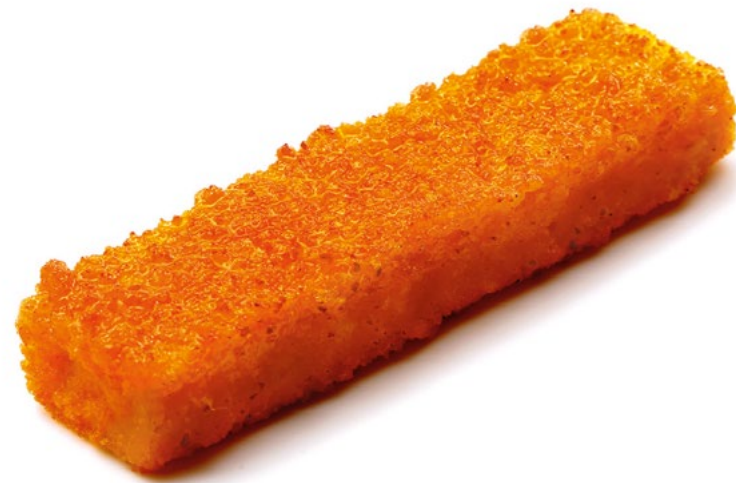
JJS Das ist das Ding. Wir sind ja immer noch im Wedding. Hier verrichten Hunde ihr Geschäft im Garten, da drüben gibt es Hühner und Meerschweinchen. Man muss schauen, wie man sich dazu verhält. Wir verkaufen zwar keinen Döner für zwei Euro, aber die Türen sind offen für jede*n, das ist uns ganz wichtig. Hier eine Sternegastronomie reinzusetzen hätte wirklich nicht gepasst.



Pflanzen und Leuchten: Der Eingangsbereich im Baldon ist Jessica-Joyce Sidons Lieblingsort.

„Wir verkaufen zwar keinen Döner für zwei Euro, aber die Türen sind offen für jede*n.“

WAS WAR DAS NOCH MAL FÜR EIN FISCH?



Schwer zu sagen. Und eigentlich auch egal,
wenn es keine Fische mehr gibt.



Tragen Sie dazu bei, die dramatische Überfischung unserer Meere zu stoppen. Informationen erhalten Sie telefonisch unter **040 306 18 120**, per E-Mail unter **mail@greenpeace.de** oder auf **www.greenpeace.de/fischratgeber**

GREENPEACE

form

Unabhängiges Designmagazin
Ausgabe 289, September 2020

Verlag form GmbH & Co. KG
Sophienstraße 26
60487 Frankfurt am Main
T +49 69 153 269 430
F +49 69 153 269 431
redaktion@form.de
form.de

HERAUSGEBER
Peter Wesner

CHEFREDAKTION,
CREATIVE DIRECTION
Anton Rahlwes (AR)
anton.rahlwes@form.de
Nina Sieverding (SIE)
nina.sieverding@form.de

GRAFIK
Wiebke Werner

PRAKTIKANT
Manolis Baier (MB)

SCHLUSSREDAKTION
Jonathan Horstmann

MITWIRKENDE
Anna Beil, Jonas Bornhorst,
Katharina J. Cichosch, Anastasia
Eggers (Food Kompanions), Max
Faber, Rån Flygenring, Lennart
Franz, Niels Gammelgaard, Olga
Graf (Food Kompanions), Markus
Hieke, Alice M. Huynh, Anna
Dorothea Ker, Lennart Klein, Thekla
Liebmann, Daniela Ortiz, Ursula
Raapke, Christoph Rauscher,
Giovanna Reder, Stephanie Ries
(Food Kompanions), Florian
Siebeck, Jörg Stürzebecher,
Andreas Weber

COVERFOTO
Bill McLaughlin via Wikipedia
Commons, unter CCO Lizenz

MARKETING, VERTRIEB
Pola Jakubowski
marketing@form.de

HERAUSGEBERIN
FORM DESIGNKLASSIKER
UND FORM EDITIONEN
Barbara Glasner
barbara.glasner@form.de

ANZEIGEN
T +49 69 153 269 436
anzeigen@form.de

LESER*INNENSERVICE
T +49 69 153 269 438
abo@form.de

VERTRIEB BUCHHANDEL
Verlag form GmbH & Co. KG
buchhandel@form.de

VERTRIEB
ZEITSCHRIFTENHANDEL
PARTNER Medienservices GmbH
Julius-Hölder-Straße 47
70597 Stuttgart
T +49 711 7252 212
svenja.schmidt@partner-medien-
services.de

BEZUGSPREISE
form erscheint viermal im Jahr.
Alle Preise inkl. Versand und
der zurzeit gültigen USt., soweit
anwendbar.

DEUTSCHLAND
Einzelheft: 15 Euro
Erstsemesterabo: 25 Euro
Kennenlernabo: 27 Euro
Studierendenabo: 45 Euro
Jahresabo: 55 Euro

INTERNATIONAL
Einzelheft: 15 Euro
zzgl. Versandkosten
Erstsemesterabo: 48 Euro
Kennenlernabo: 50 Euro
Studierendenabo: 68 Euro
Jahresabo: 78 Euro

DRUCK
Schleunigung Druck GmbH
Eltertstraße 27
97828 Marktheidenfeld

SCHRIFTEN
Theinhardt, Optimo
Academica, Storm Type

ISBN 978-3-943962-50-5
ISSN 0015-7678

© 2020 Verlag form GmbH & Co. KG
form wurde 1957 als „form –
Internationale Revue“ von Jupp
Ernst, Willem Sandberg, Curt
Schweicher und Wilhelm Wagen-
feld gegründet.

Diese Ausgabe der Zeitschrift form,
einschließlich aller ihrer Teile
und Beiträge, ist urheberrechtlich
geschützt. Jede Verwertung,
die nicht ausdrücklich vom Urheber-
rechtsgesetz zugelassen ist,
bedarf der vorherigen schriftlichen
Zustimmung des Verlags. Dies
gilt insbesondere für Vervielfältigun-
gen, Bearbeitungen, Überset-
zungen, Mikroverfilmungen und die
Einspeicherung und Verarbeitung
in elektronischen Systemen.

BILDNACHWEISE

*Trotz sorgfältiger Recherchen konnten nicht alle Rechte-
inhaber*innen der verwendeten Bilder einwandfrei ermittelt
werden. Falls ein Bild ungewollt widerrechtlich verwendet
wurde, bitten wir um Nachricht und honorieren die Nutzung
im branchenüblichen Rahmen.*

*Cover Foto: Bill McLaughlin via Wikipedia Commons, unter
CCO Lizenz S. 4 Foto: Eike Walkenhorst S. 8 Illustration: Rån
Flygenring S. 10 Queer Index: © Ivan Bezerra; Grafik Rekki: ©
Rekki; S-XL Cake © Sven Rudolph, Carsten Schelling, Ralf
Webermann für Konstantin Slawinski housewarming objects
by Slawinski & Co. GmbH; Foto Alice M. Huynh: Alice M.
Huynh S. 11 Foto Rotkohl: Max Faber; Illustration Fleisch:
Manolis Baier für Verlag form GmbH & Co. KG; Sharing Lunch
© Marije Vogelzang; Foto: Kenji Masunaga; Illustration
Salzschiff: Anna Beil für Verlag form GmbH & Co. KG Bildz S.
13 Abbildung Bandeyra: Frederico Costa S. 15 Queer Index:
Ivan Bezerra, Abbildung Bandeyra: Frederico Costa S. 18
Abbildung: © A-Z Magazin S. 20/21 Lineare Möbel: Fotos:
Lukas Klose S. 21 Foto Acapulco Chair: Sabine Liewald für
Viva Mexico Chair S. 22 Tribeca Chair © Pedrali S. 22
Spaghetti Chair © Giandomenico Belotti für Alias S. 23
Lupita Chair © Anabella Georgi; Flux Chair © Jerszy Seymour
für Magis S. 23 Smooth © Jesper Hellzén & Tomas Granath /
Nord DDB, Set Designer: Rachel Thomas, Foto: Gustav
Almestål S. 26 Jelly Dudu © Myungsik Jang S. 27 Noisy Jelly ©
Marianne Cauvard, Raphaël Pluvinaige, 2012; Canned ©
Kyoko Takemura S. 28 Harrods Jelly © Bompas & Parr, Foto:
Nathan Ceddia S. 32/33 Abbildungen: Joris Wegner S. 34
Foto: Manolis Baier für Verlag form GmbH & Co. KG focus S.
37 Foto: Max Faber S. 39 Foto: Flyover Hangover
(flyoverhangover) auf Flickr, unter CC BY-SA 2.0 Lizenz,
verändert von form S. 40–45 © Rekki S. 47 Cake Collage ©
Studio Orlando Lovell; Send Noodles © Isabelle Selwat,
Louis Rohmer, Yakub Poda S. 48 Eat The Invasive © Tessa de*

*Groot; Foto: Louise Lyshøj/Unsplash S. 49 Foto: BioBombola
© NAARO; Fast Food Interaction © Henrike Neumeyer S.
50–57 Illustrationen: Manolis Baier für Verlag form GmbH &
Co. KG S. 58 Foto Essen: Angela Simi; Foto Jessica-Joyce
Sidon: Nina Sieverding für Verlag form GmbH & Co. KG S.
58/59 Foto: Angela Simi S. 59 Fotos: Nina Sieverding für
Verlag form GmbH & Co. KG S. 60 Foto: Angela Simi S. 61
Foto Jessica-Joyce Sidon: Nina Sieverding für Verlag form
GmbH & Co. KG; Foto Essen: Angela Simi S. 62 Foto Thilo
Reich: Nina Sieverding für Verlag form GmbH & Co. KG; Foto
Daluma: Stefan Wolf Lucks S. 63/64 Foto: Stefan Wolf Lucks
S. 65 Foto: Angela Simi S. 67 Collage: form, unter
Verwendung von Foto Wasser: Artem Miltonian/Unsplash,
Foto Kühle: Screenroad/Unsplash S. 68 Collage: form, unter
Verwendung von Foto Hand: Colin Czerwinski/Unsplash,
Foto Pool: Chandra Oh/Unsplash S. 71 Collage: form, unter
Verwendung von Foto Infarm Kasten: © Infarm, Foto Gras:
Lisa Yount/Unsplash S. 72 Collage: form, unter Verwendung
von Foto Burj Khalifa: Ashim D'Silva/Unsplash, Foto Minze
mit Wurzel: Infarm S. 74–81: Fotos: Alice M. Huynh S. 83–87
Illustrationen: Wiebke Werner S. 88–91, 94–97 Fotos: Max
Faber, aus: Max Faber: Klappstullen, Berlin/Bonn: Westkreuz
Verlag, 2019 S. 92/92 Fotos: Majada Daria Ramadan, Repros:
Max Faber: Klappstullen, Berlin/Bonn: Westkreuz Verlag,
2019 S. 98–101 Illustrationen: Anna Beil S. 103 Poster:
Andréa Mussard S. 104 Poster: Apsara Flury S. 105 Poster:
HalloBasis Studio S. 106 Poster: Brando Corradini S. 107
Poster: Marian Fitz S. 108 Poster: Elena-Sofia Mendolia
Calella S. 109 Poster: Tobias Hönow S. 110 Foto: Hichem
Braiek S. 113 Cuddly Sausage © Marije Vogelzang; White
Funeral Dinner © Marije Vogelzang S. 114 Feed Love © Marije
Vogelzang; Foto: Egor Rogalev; Sharing Dinner © Marije
Vogelzang; Foto: Kenji Masunaga S. 117 © Kaiser S. 119
Twister © Rudolph Schelling Webermann für Kaiser; Mrs.
Seely's Cook Book: Creative Commons via Wikipedia S. 120
Tartes & Tortchen © Rudolph Schelling Webermann für
Kaiser; Foto Kuchenform Wechsler: Hubert! (Hubert Laska)
via Wikipedia Commons unter CC-BY-SA 4.0 Lizenz S. 121
Kupferform: via Cooper Hewitt, Smithsonian Design
Museum; Abbildung Ausformung: Aus: Hans Jürgen Hansen,
Kunstgeschichte des Backwerks, Oldenburg: Stalling 1968
S. 122 S-XL Cake © Sven Rudolph, Carsten Schelling, Ralf
Webermann für Konstantin Slawinski housewarming objects
by Slawinski & Co. GmbH S. 124/125 Seaweed Farms in
South Korea, Abbildung: NASA Goddard S. 126 Shrimp
Farms, Ecuador, Abbildung: NASA/GSFC/METI/ERSDAC/
JAROS, and U.S./Japan ASTER Science Team S. 127 Mato
Grosso, Brazil, Abbildung: NASA/GSFC/METI/ERSDAC/
JAROS, and U.S./Japan ASTER Science Team S. 128/129 Fall
Harvest in Kazakhstan, Abbildung: NASA Goddard S. 130/131
Irrigated Agriculture, Saudi Arabia, Abbildung: NASA S. 131
Space Radar Image of Central Sumatra, Indonesia,
Abbildung: NASA/JPL, Jiles S. 133–141 Foto: Ursula Raapke S.
138 minimLET © Nendo für Sugita Ace, Foto: Ursula Raapke
S. 140 Kakumet Helmet © Norikatsu Morita, Foto: Ursula
Raapke S. 141 Taschenleuchte © Muji, Foto: Ursula Raapke S.
142–146 Fotos: © Jaguar Land Rover Ltd. S. 147 Foto: Jonatan
Pie/Unsplash S. 148 Foto: Thorsteinn Svavarsson/Unsplash
S. 150–152 Illustrationen: Luis Palencia / Threez S. 153 T-Shirt
Design © Camila Curiel für Unlock the Block S. 154:
Corporate Design AGM © Camila Curiel für AGM S. 154/155
Íconos Venezolanos © Samuel Schönberger S. 156/157 Foto:
Manolis Baier für Verlag form GmbH & Co. KG S. 158 Foto:
Damiir Spanic/Unsplash S. 162–167 Fotos: © Hyperganic
Technologies AG S. 168 Rife Magazine: © Rife Magazine; K.H.
Drescher Berlin Typo Posters: © Slanted Publishers;
Entwerfen mit System: © Adocs Produktion+Verlag S. 169
The Terraforming: © Strelka S. 170 Rife Magazine: © Rife
Magazine S. 171 Schönheit der Form: © form+ Zweck S. 172
Entwerfen mit System: © Adocs Produktion+Verlag S. 173
K.H. Drescher Berlin Typo Posters: © Slanted Publishers S.
174 M24: © Phaidon S. 175 Satz mit Niks: Niklas
Münchbach, Dominik Volz, Yannick Marszalek S. 178
Illustration: Jonas Bornhorst*