

ES GEHÖRT MEHL DAZU

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT DER

FAKULTÄT FÜR GESTALTUNG AN DER HOCHSCHULE PFORZHEIM – DESIGN PF UND DES VERBANDES DEUTSCHER MÜHLEN E. V.



Impressum

Herausgeber:

Verband Deutscher Mühlen e.V.

Beueler Bahnhofplatz 18

53225 Bonn

E-Mail: vdm@muehlen.org

www.muehlen.org

mit freundlicher Unterstützung von:

DESIGN PF/Fakultät für Gestaltung

Studiengang Visuelle Kommunikation/Werbung Text

Hochschule Pforzheim

Holzgartenstraße 36

75175 Pforzheim

Text und Gestaltung:

MediaCompany – Agentur für Kommunikation GmbH, Bonn

Druck: bonnprint.com GmbH, Bonn



VERBAND
DEUTSCHER
MÜHLEN

DESIGN PF

Semesterstoff aus Getreide: Projekt »Mehl« an der Hochschule Pforzheim

Die Fakultät für Gestaltung an der Hochschule Pforzheim – DESIGN PF – ist eine der traditionsreichsten und renommiertesten im deutschen Sprachraum. Unabhängige Rankings bestätigen regelmäßig die hohe Qualität der Ausbildung: Das US-Magazin »Business Week« zählt DESIGN PF zu den international 60 besten Ausbildungsstätten für Design, neben Harvard, Stanford und dem MIT. Im bundesweiten »Focus«-Ranking belegt die Fakultät Platz 2.

Im Sommersemester 2010 beschäftigen sich die Studierenden im Studiengang »Visuelle Kommunikation« zum Abschluss ihres Grundstudiums mit dem Thema »Mehl«. Die Aufgabe: ein Lebensmittel ins Bild zu setzen, das wir jeden Tag in vielen verschiedenen Produkten verzehren. Die Studierenden stellen sich mehrheitlich die Frage: Was passiert, wenn Mehl fehlt? Und kommen eindeutig zu dem Schluss: Es gehört Mehl dazu.

Der Verband Deutscher Mühlen e. V. bedankt sich bei allen Studierenden des 4. Semesters »Visuelle Kommunikation« im Sommersemester 2010 für ihre kreative Arbeit sowie bei den Dozenten Sigrid Frank-Esslinger, Lehrbeauftragte Werbung/Text, und Professor Michael Throm, Studiengangsleiter, für ihre Anleitung und die Möglichkeit der Kooperation.

Anagramme

VON ALEXANDER SCHULZ



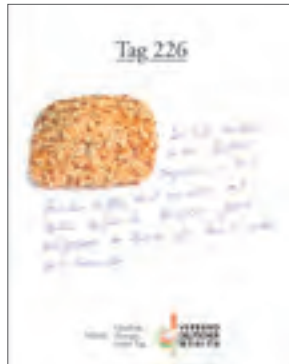
Mehl bewegt – die Ernährung, die Lebensmittelwirtschaft. Und Mehl lässt sich bewegen: in typografisch geprägten Clips, in denen jeweils aus dem Wort »Mehl« ein neues Substantiv entsteht. Aus jeder Buchstabenumstellung wird jeweils eine wichtige Funktion des Lebensmittels Mehl abgeleitet:

MEHL ... LEHM: Mehl bindet und hält Ihren Teig zusammen. **MEHL ... HELM:** Mehl schützt Ihren Körper durch Vitamine.

GETREIDE ... TEIG ERDE: Getreide bildet die Basis für Ihre Brötchen.

365 Tage

VON ALINA SCHINDLER



Mehl, das bedeutet »365 Tage puren Genuss« und jeden Tag aufs Neue Qualität und Energie zum Anbeißen. Ob das knusprige, kernige Brötchen zum Frühstück an Tag 226 oder das leckere Adventsplätzchen an Tag 346: Mehl begleitet Menschen durch ihr gesundes Ernährungsjahr.

Das Beste fehlt

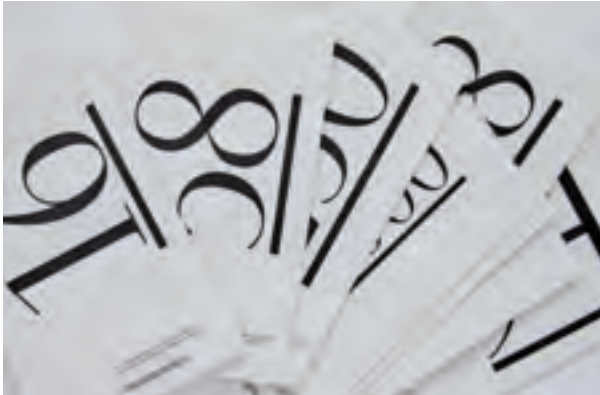
VON SONJA HÜLSKÄMPER



Brotbelag ist eine feine Sache – aber Belag ohne Brot? Eher unbefriedigend. Wenn Mehl fehlt, fehlt »das Beste«. Und damit eine tragfähige Grundlage ausgewogener Ernährung.

Pure Statistik

VON STEFAN SCHWARK



Der überwiegend knallbunten Gestaltung deutscher Bäckereitüten setzt dieser Entwurf eine klare, auf Typografie reduzierte Schwarz-Weiß-Ästhetik entgegen. Jede Tüte stellt eine Zahl vor, die eine zentrale Botschaft rund um deutsches Mehl transportiert– etwa, dass es mehr als 600 Mühlen in Deutschland gibt oder 94 Prozent der Deutschen täglich Brot essen.

Mehl drin.

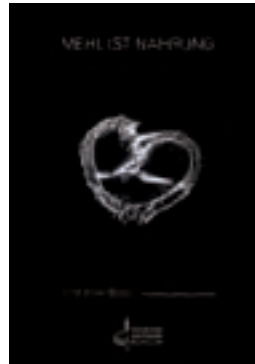
VON JULIA SCHMUTZ



Mehl steckt nicht nur in Brot, Brötchen, Gebäck und Nudeln, sondern auch in vielen anderen Lebensmitteln. In Babynahrung zum Beispiel. Oder in Lakritze. Dieser Ansatz führt plakativ vor Augen, welche Produkte das wichtige Nahrungsmittel Mehl enthalten. Und es ist nur konsequent, seine Einkäufe in einer »Mehl drin«-Tüte nach Hause zu tragen – denn ganz bestimmt sind darin Mahlprodukte enthalten, ob pur oder zu anderen Lebensmitteln verarbeitet.

Mehl ist...eine feine Basis

VON YVONNE ENGELHARDT



Das Lebensmittel Mehl und seine Folgeprodukte leisten einen Beitrag zu gesunder, ausgewogener Ernährung. Die deutschen Mühlen schaffen Tag für Tag die »feine Basis« für die Versorgung der Bevölkerung mit lebenswichtigen Nährstoffen. Der Ansatz »feine Basis« verdeutlicht die Relevanz der Müllerei in unterschiedlichen gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Zusammenhängen.

Mehltypen

VON JULIA SCHMUTZ, YVONNE ENGELHARDT UND KATRIN WOLF



Menschen sind unterschiedlich. Mehltypen auch. Das »eine« Mehl gibt es nicht – stattdessen eine Vielzahl an Mahlerzeugnissen unterschiedlicher Mineralstoffgehalte und Verwendungszwecke. Das wird umso deutlicher, wenn die jeweilige Mehltypen buchstäblich ein »Gesicht« erhält. Die Bandbreite reicht vom universalen »Alleskönner« (Mehltyp 405) über das »kerngesunde« Mehl der Type 550 und das »markante« Mehl der Type 1050 bis hin zum Vollkornmehl.

Mehl lernen

VON SARA KRIEG



Von A wie Ackerbau bis Z wie Zimtschnecke: Das gesamte Alphabet lässt sich mit Begriffen zu Getreide, Mehl und Brot bestücken. Und mit historisierender Bildsprache und Typographie verbinden – schließlich haben auch die Gewerke rund ums Getreide eine lange Tradition. So bündelt dieser Entwurf Historie, Moderne und die erklärten Begriffe zu einem ansprechenden Motivset.

Magie im Mehl

VON ANNA JESKE



Wer gerne kocht und backt, weiß: Mehl ist zauberhaft. Es bindet, es lockert, und es ist in der Küche einfach unverzichtbar. Wenn es magische Kräfte verleiht, rührt das sicher von den Qualitäten her, die im Mehl stecken. Das wiederum ist keine Zauberei, sondern handfeste Müllerkunst.

Du brauchst nur gutes Mehl

VON KATRIN WOLF



Wir wissen natürlich nicht, wie sich die Hip-Hop-Band „Fettes Brot“ um Dr. Renz mangels (Mehl-)Masse genannt hätte. Appetitlich jedenfalls ist „Fettes Brot“ – auch auf den als Plakatmotiv umgesetzten Entwürfen rund um belegte Brote und Brötchen. Zu denen kann man nur „Ja“ sagen, auch wenn die Band mit „Jein“ Erfolge feiert.

Es gehört Mehl dazu

VON KATRIN WOLF (CLAIM), ANNE PFEIFER UND BARBARA NAGEL (BILDER)





Was bleibt ohne Mehl? Zusammenhanglose Zutaten auf der Arbeitsplatte oder dem Teller. Gleich zwei Entwürfe thematisieren, was passiert, wenn Mehl fehlt: Kein Teig, kein Backwerk gelingt. Mahlerzeugnisse und Backwaren sind für Ernährungswissenschaftler erste Wahl. Für eine ausgewogene Ernährung gilt: »Es gehört Mehl dazu.«

