Kitchen Stories. Konzeptionsphase für eine neue Kooperationslinie

Dr. Robin Junicke (Fakultät für Philologie, Institut für theaterwissenschaft)

Was zeichnet das Lehrmuster aus?

Die Studierenden konzipieren szenische oder räumlich-installative Arbeiten, die sich mit Esskultur und Aspekten des Kulinarischen auseinandersetzen, präsentieren Testläufe davon im Seminar und entwickeln diese zur Präsentation im kooperierenden Theater weiter.

Das Projekt zeichnet sich durch eine enge Verbindung zur Berufspraxis aus, die den Studierenden ermöglicht, ihre theoretischen Kenntnisse direkt in praktischen Kontexten anzuwenden. Das künstlerisch-forschende Lernen ermöglicht es den Teilnehmenden, innovative Ansätze und Methoden in der szenischen Kunst zu erkunden und zu entwickeln.

Ein besonderes Merkmal des Projekts ist die Entwicklung von Arbeiten für den Betrieb eines konkreten Theaterhauses (Prinz Regent Theater, Bochum) sowie voraussichtlich die Teilnahme an mindestens einem Festival (Experimental Toppings, Dortmund). Diese realen Einsatzmöglichkeiten bieten den Studierenden wertvolle Einblicke in die professionelle Theaterwelt und ermöglichen es ihnen, ihre Arbeiten einem breiten Publikum zu präsentieren.

Fakten im Überblick:

In welcher Form existiert eine Präsenzphase?
Einzeltermine

In welchen Zeitraum wird das Lehrmuster durchgeführt?
Während Vorlesungszeit

Wird das Lehrmuster über einen Zeitraum von mehreren Semester durchgeführt?
Nein

Welchen Umfang hat das Lehrmuster?
Creditpoints: 6
Teilnehmerzahl: 20

In welchem Studienabschnitt ist das Lehrmuster angesiedelt?
Master

In welcher Art ist das Lehrmuster curricular verankert?
Keine Verankerung

Worum geht es in dem Lehrmuster insbesondere?
Selbstständiges Experimentieren, Sonstiges (Kooperation mit Praxispartnern)

Welche Zielsetzung hat das Lehrmuster?

Das Projekt zielt darauf ab, Studierenden praxisnahe Erfahrungen und Kompetenzen zu vermitteln, die sie auf ihre zukünftige Berufspraxis vorbereiten. Im Mittelpunkt steht die künstlerische Arbeit mit konkreten Aufgabenstellungen, die es den Teilnehmenden ermöglicht, den auf dem Feld der szenischen Künste nicht ganz einfachen Bereich der Auftragsproduktion zu erproben.

Ein zentrales Ziel des Projekts ist die eigenständige Entwicklung, Budgetierung und Durchführung von künstlerischen Arbeiten. Die Studierenden sollen lernen, Projekte von der Konzeption bis zur Umsetzung eigenverantwortlich zu managen. Dies umfasst die Planung und Verwaltung von Budgets, die Koordination von Teams und die praktische Umsetzung der künstlerischen Visionen.

Durch die Arbeit an konkreten Aufträgen erwerben die Teilnehmenden wichtige Kompetenzen, die für ihre spätere berufliche Laufbahn von großer Bedeutung sind. Dazu gehören unter anderem die Fähigkeit zur Absprache und Zusammenarbeit im Team, das Entwickeln und Umsetzen kreativer Ideen unter realen Bedingungen sowie das Management von Ressourcen und Zeit. Insgesamt bietet das Projekt den Studierenden die Möglichkeit, ihre theoretischen Kenntnisse in die Praxis umzusetzen und wertvolle Erfahrungen

zu sammeln, die ihnen den Einstieg in die Berufswelterleichtern

Was sind wesentliche Inhalte des Lehrmusters?

Das Projekt widmet sich der Zubereitung von Essen, einer existentiellen Notwendigkeit und bedeutenden menschlichen Kulturtechnik. Essen kann identitätsstiftend wirken oder Differenzen produzieren, verbinden oder trennen, Ausdruck von Fürsorge sein oder rituelle Handlung. Die Herstellung von Speisen zielt auf Sättigung, fördert Begehren, geht einher mit Genuss und Konsum, und ist Voraussetzung für Gastfreundschaft und Teilen. Kochen ist unvermeidlich, eine Sache des Vergnügens und Talents, eine Dienstleistung, ein Liebesbeweis und manchmal auch eine Kunstform.

Die Kulturgeschichte des Kulinarischen ist breit und widersprüchlich, voller Ideologien und Affekte. In der performativen und visuellen Kunst nimmt die Darstellung von Essen und Essbarem, sowie die Verwendung von Lebensmitteln als Material und das Kochen als Aktion, einen festen Platz ein..

Wie ist das Lehrmuster strukturiert?

Das Projekt ist in mehrere Phasen und Arbeitsformen gegliedert, um den Studierenden eine umfassende und praxisnahe Lernerfahrung zu bieten.

1. Theorie-Inputs: Zu Beginn des Projekts erhalten die Studierenden fundierte theoretische Inputs, die ihnen die notwendigen Grundlagen und konzeptionellen Ansätze vermitteln. Diese Inputs dienen als Basis für die weiteren praktischen Arbeiten und Diskussionen.
2. Challenge durch Sabine Reich: Sabine Reich, die ab 2025/26 die künstlerische Leitung des Prinz Regent Theaters übernimmt, stellt den Studierenden eine besondere Herausforderung. Diese Challenge soll die Kreativität und Problemlösungsfähigkeiten der Teilnehmenden fördern und sie auf reale berufliche Anforderungen vorbereiten.
3. Gäste aus der künstlerischen Praxis: Das Projekt wird durch die Teilnahme von Gästen aus der künstlerischen Praxis bereichert. Eva Meyer-Keller und Nadia Düsterberg bringen ihre Expertise und Erfahrungen ein, um den Studierenden wertvolle Einblicke und Inspirationen zu bieten.
4. Entwicklung und Durchführung von kulinarischen Kunst-Projekten: In

Arbeitsgruppen entwickeln und führen die Teilnehmenden eigene kulinarische Kunst-Projekte durch. Diese Projekte ermöglichen es den Studierenden, ihre theoretischen Kenntnisse in die Praxis umzusetzen und eigenständig kreative Lösungen zu erarbeiten.
5. Gemeinsame Reflexion und Einordnung: Nach der Durchführung der Projekte findet eine gemeinsame Reflexion und Einordnung statt. Die Studierenden analysieren und diskutieren ihre Erfahrungen, um daraus zu lernen und ihre Fähigkeiten weiterzuentwickeln.
6. Zukunftsperspektive: In der Zukunft ist eine Weiterentwicklung und öffentliche Präsentation der Ergebnisse bei den Praxispartnern geplant. Das Prinz Regent Theater ist bereits als Partner gesichert, und es bestehen Gespräche mit weiteren potenziellen Partnern wie dem Theater im Depot und dem STÜCKE Mülheim. Diese Präsentationen bieten den Studierenden die Möglichkeit, ihre Arbeiten einem breiteren Publikum vorzustellen und wertvolle Rückmeldungen zu erhalten.

Durch diese strukturierte Herangehensweise und die vielfältigen Arbeitsformen wird den Studierenden eine umfassende und praxisnahe Ausbildung ermöglicht, die sie optimal auf ihre zukünftige berufliche Laufbahn vorbereitet.

Welches Prüfungsform ist in dem Lehrmuster vorgesehen?

1. Präsentation und Reflexion im Seminar: Die Studierenden präsentieren ihre kulinarischen Kunst-Projekte im Rahmen des Seminars. Diese Präsentationen bieten die Möglichkeit, die erarbeiteten Konzepte und Ergebnisse vorzustellen und im Plenum zu diskutieren. Anschließend erfolgt eine gemeinsame Reflexion, bei der die Studierenden Feedback erhalten und ihre Erfahrungen analysieren.
2. Öffentliche Präsentation und schriftliche Reflexion im Nachgang: Nach der internen Präsentation im Seminar erfolgt eine öffentliche Präsentation der Projekte bei den Praxispartnern. Diese Präsentationen ermöglichen es den Studierenden, ihre Arbeiten einem breiteren Publikum vorzustellen und wertvolle Rückmeldungen zu erhalten. Im Anschluss an die öffentliche Präsentation verfassen die Studierenden eine schriftliche Reflexion, in der sie ihre Erfahrungen und Erkenntnisse dokumentieren und kritisch hinterfragen.

Durch diese Kombination aus mündlicher und schriftlicher Leistungskontrolle wird eine umfassende Bewertung der erbrachten Leistungen gewährleistet.

Welche E-Learning-Elemente werden eingesetzt?

Im Projekt werden verschiedene E-Learning-Elemente eingesetzt, um die Kommunikation und Zusammenarbeit zu unterstützen:

1. Moodle: Die Lernplattform Moodle wird genutzt, um den Studierenden Zugang zu Kursmaterialien, theoretischen Inputs und weiteren Ressourcen zu bieten.
2. Google Docs: Google Docs wird verwendet, um die kollaborative Arbeit der Studierenden zu erleichtern. Die Teilnehmenden können gemeinsam an Dokumenten arbeiten, Ideen austauschen und ihre Projekte in Echtzeit entwickeln und bearbeiten.
3. E-Mails: E-Mails dienen als zusätzliches Kommunikationsmittel, um wichtige Informationen und Updates zu teilen sowie Fragen und Anliegen der Studierenden zu klären.

Darüber hinaus werden keine weiteren E-Learning-Elemente eingesetzt, da der Schwerpunkt des Projekts primär auf der Sensorik liegt und praktische Erfahrungen im Vordergrund stehen.

Tipps für die Umsetzung:

"1. Praxisnahe Projekte übernehmen und umsetzen:
• Wählen Sie konkrete Projekte aus der Berufspraxis aus, die realistischen und relevanten Aufgabenstellungen bieten.
• Stellen Sie sicher, dass die Projekte klar definiert sind und die Studierenden wissen, welche Ziele erreicht werden sollen.
• Nutzen Sie die Praxisprojekte, um den Studierenden praxisnahe Erfahrungen zu ermöglichen und ihre Motivation zu steigern. Dies erschießt den Studierenden zudem Kontakte in das Berufsfeld hinein.
2. Gästeinladungen organisieren:
• Laden Sie regelmäßig Gäste aus der Praxis ein, die den Studierenden neue Perspektiven und wertvolle Einblicke bieten können.
• Planen Sie die Gästeinladungen sorgfältig und integrieren Sie sie in den Lehrplan, um den maximalen Nutzen für die Studierenden zu gewährleisten.
• Nutzen Sie die Gelegenheit, um den Studierenden Netzwerkmöglichkeiten zu bieten und den Austausch mit erfahrenen Praktikern zu fördern.
3. Unterstützung durch wissenschaftliche Hilfskräfte (WHB):

• Setzen Sie wissenschaftliche Hilfskräfte ein, um die organisatorischen und administrativen Aufgaben zu unterstützen.
• Nutzen Sie die Hilfskräfte, um die Koordination der Arbeitsgruppen zu erleichtern und die Umsetzung komplexer Ideen zu ermöglichen.
• Stellen Sie sicher, dass die Hilfskräfte gut in das Projekt integriert sind und klare Aufgaben und Verantwortlichkeiten haben." Dr. Robin Junicke

Veröffentlichungen zum Lehrmuster:

Die Studierenden werden ihre kulinarischen Kunst-Projekte in Form von Performances präsentieren. Diese Performances bieten eine Plattform, um die erarbeiteten Konzepte und Ergebnisse einem breiteren Publikum vorzustellen.

Dateien zum Lehrmuster:



(c) Hakyung Kang



(c) Nooshin Seifi



(c) Judith Grytzka

Konzipierung:

Kontaktperson: Dr. Robin Junicke (Robin.Junicke@ruhr-uni-bochum.de) , Fakultät für Philologie, Institut für theaterwissenschaft

Weitere Informationen:

Veröffentlichungsdatum: 20.01.2025, 09:18 Uhr

Schlagwörter: Challenge, Challenge-based Learning, Praxis, Praxisaustausch, Praxisnah, Theater, Wissenschaft-Praxis-Transfer

Fächergruppen: Geisteswissenschaften

Das Lehrmuster ist online abrufbar unter: https://lehrmuster.ruhr-uni-bochum.de/?p=1310

Die PDF-Datei wurde generiert am: 04.11.2026, 14:50 Uhr