

KULTI4T GENIESSEN

»Das Zitat von Walter Leimgruber »Die Alltagsnahrung von Früher, wird zum Luxus von Morgen«, beschreibt den Grundgedanken dieser Arbeit«, sagt Isabel Junker. Und so entwickelte die Gestalterin für ihre Diplomarbeit an der Fachhochschule Trier ein ganzheitliches Restaurantkonzept, das das Erscheinungsbild ebenso umfasst wie die Inneneinrichtung, eine Produktlinie und Werbemittel sowie Verpackungen. Mit »Kulti4t genießen« wollte Junker einerseits den bewussten Umgang mit Essen und regionalen Produkten fördern und ein Fast-Food-Konzept erarbeiten, das Ökologie in den Vordergrund stellt. Die Wortbildmarke leitet sich aus dem landwirtschaftlichen Begriff Kultivierung und der sozialen Bezeichnung Kultiviertheit her, die selten gewordene Kornblume steht für die Einheit von Mensch und Natur und die Zahl vier verweist auf die Jahreszeiten. Auch bei den Verpackungen legte Isabel Junker großen Wert auf Nachhaltigkeit und wählte Becher und Container, die zu hundert Prozent aus Zuckerrohr hergestellt wurden. Insgesamt also ein schlüssiges Konzept, bei dem sich Inhalt, Ästhetik und Design optimal vereinen.

isa_m_j@hotmail.com



SO SCHMECKT DER SOMMER

rosmarin walderdbeere kerbel
 estragon klee mirabelle thymian
 heidelbeere spiralkamille
 brombeere himbeere löwenzahn
 zedernholz weigeltstachelbeere
 klatschmohn minze kirsche
 rauke kumquat zitronenmelisse
 dioregano liebstockel bohnenkraut
 gurke lavendel zwiebel majoran
 gänseblümchen sauerampfer kopfsalat
 mangold postinake möhre aprikose

KULTI4T
GENIESSEN

SO SCHMECKT DER HERBST

kürbis pflaume steinpilz
 hagebutte tomate apfel
 quittedill sellerie mais kartoffel
 schlehe eberesche holunderbeere
 meerrettich haselnuss lorbeer
 preiselbeere zucchini steckrübe
 broccolikastanie walnuss
 waldkresse haselnuss wirsing
 weintraube thymian fenichel
 champignon pfifferling birne

KULTI4T
GENIESSEN



KULTI4T
GENIESSEN