

INSTITUT FÜR
KUNST UND
GESTALTUNG 1

MODUL KUNSTRANSFER 2014
Offene künstlerische Konzepte und Praktiken / Christine Hohenbüchler
Frisch, Lecnik, Schuh



TASTE
IN THE
DARK

Werden die anderen Sinne ohne die Hilfe der Augen stärker?

Verstärkt sich der Geschmackssinn?

TASTE IN THE DARK

LOCATION:

Mariahilferstrasse

AUFGABE:

Passanten auffordern ihren Geschmackssinn mit verbundenen Augen zu testen.



TASTE IN THE DARK, Wien, 13.6.2014

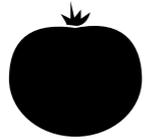
12 Testlebensmittel:



ERDBEERE



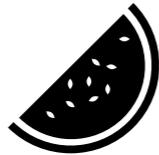
AVOKADO



TOMATE



MOZARELLA



MELONE



BIRNE



NEKTARINE



BROT



GURKE



SCHOKOLADE



KIRSCH



KIWI





DER BALL
MEISTER 2006

Das richtige Lebensmittel, haben so viele Prozente der Testpersonen erraten:



ERDBEERE

60 %

60 %

AVOKADO

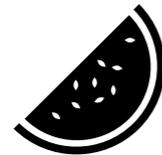
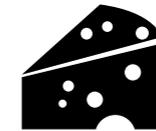


TOMATE

50 %

90 %

MOZARELLA



MELONE

90 %

90 %

BIRNE



NEKTARINE

80 %

100 %

BROT



GURKE

80 %

90 %

SCHOKOLADE



KIRSCH

90 %

90 %

KIWI



										
TOMATE	X	X	●	●	●	X	●	●	X	X
MELONE	●	●	●	●	●	X	●	●	●	●
NEKTARINE	●	●	●	X	●	X	●	●	●	●
GURKE	●	●	X	●	●	●	X	●	●	●
KIRSCH	●	●	●	●	X	●	●	●	●	●
AVOKADO	X		●	X	●	X	X	●	●	●
MOZARELLA	●	●	●	●	●	●	X	●	●	●
BIRNE	●	●	●	●	●	X	●	●	●	●
BROT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SCHOKOLADE	X	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ERDBEERE	●	X	●	X	X	●	X	●	●	●
KIWI	●	●	●	●	●	●	X	●	●	●

Werden die anderen Sinne ohne der Hilfe der Augen stärker?

Verstärkt sich der Geschmackssinn?

NEIN

Das Ansehen der Lebensmittel, erleichtert das Erkennen.

INSTITUT FÜR
KUNST UND
GESTALTUNG 1

MODUL KUNSTRANSFER 2014
Offene künstlerische Konzepte und Praktiken / Christine Hohenbüchler
Frisch, Lecnik, Schuh



TASTE
IN THE
DARK