

**Gestaltungskonzept VPA
Qualifikationsverfahren 2023**

Deborah Schär
Rümlisbergstrasse 2
4803 Vordemwald

Fachklasse Grafik Luzern
Spinnereistrasse 5
6020 Emmenbrücke

Inhaltsverzeichnis

Planung	
Ausgangslage	02
Zielgruppe	02
Massnahmen	02
Idee	
Skizzen – Piktogramme	03
Muster & Raster	05
Handskizzen – Cover	06
Konzept	
Farbwelt – EI	07
Typografie – Titel	08
Typografie – Titel + Lauftext	09
Skizzen – Fotografische Cover	10
Skizzen – Typografische Cover	10
Skizzen – Gemusterte Cover	11
Muster + Fotografie	12
Skizzen – Silhouetten	13
Entwurf	
Untersuchung – Silhouette	14
Stimmungsbilder	15
Stimmungsbilder + Silhouette	16
Skizzen – Layout	17
Skizzen – Rezept Layout	18
Rezept Layouts	19
Rezept Bilder	20
Layout – Vorwort & Inhaltsverzeichnis	21
Kapitelseiten	22
Landing Page	23
Materialisierung	24
Ausblick Umsetzung	25
Bildquellen	26

Ausgangslage

Während meiner Recherche konkretisierte sich eine Grundidee für mein Gestaltungskonzept: Mich interessierte der Minimalismus sehr! Ich wollte das Thema Minimalismus / Less is More in meinem Buch sowohl gestalterisch als auch inhaltlich behandeln.

Um den Minimalismus visuell darzustellen, könnten z.B. eine reduzierte, geometrische Formensprache, markante Raster und Ordnungen, eine ausgeprägte, erklärende Bildwelt oder auch ein komplettes Fehlen von Bildmaterial ein Gestaltungsansatz sein. Jedoch sollte das Ganze nicht zu steril werden und immer noch die Lust am Essen und ein Gefühl von Genuss wecken.

Beim Inhalt würde ich mich gerne auf sehr einfache, schnelle, reduzierte Rezepte und Anleitungen konzentrieren. Mein Kochbuch soll zu einem entspannten Kocherlebnis einladen. Mit wenigen Zutaten, die man vermutlich bereits im Haus hat und kurzen Zubereitungszeiten.

Zielgruppe

Meine Kochbuchreihe soll sich primär an junge Erwachsene im Alter von 20-30 Jahren richten. Diese leben eher urban haben Interesse daran, einen modernen, bewussten Lebensstil zu führen. Dabei ist ihnen Fairness und Nachhaltigkeit wichtig.

Sie sind mit verschiedenen Technologien aufgewachsen und besitzen deswegen eine Grundaffinität für digitale Medien. Allerdings entscheidet sich meine Zielgruppe gerne auch gegen die übermäßige Nutzung von Social Media und weiss persönlichen Kontakt und Analoge Produkte ebenfalls zu schätzen. Sie besitzen einen Flair für das «Altmodische» (sammeln z.B. CD's, Schallplatten, Bücher etc.) und einen gewissen Sinn für Kunst und Abstraktion. Entschleunigung des Alltags und Ruhemomente sind ihnen wichtig.



Abb. 1



Abb. 2

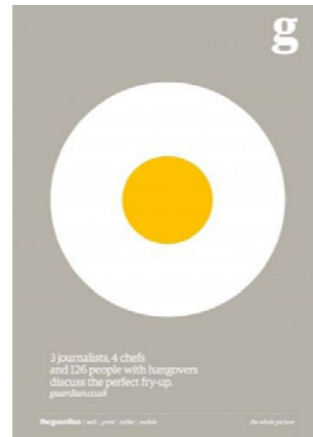


Abb. 3



Abb. 4



Abb. 5



Abb. 6

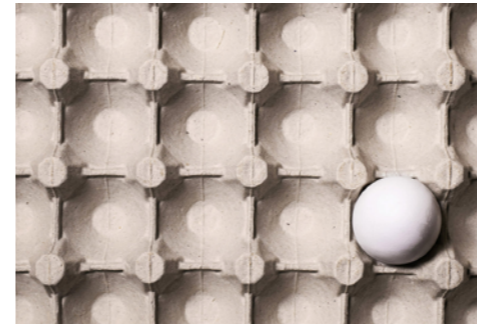


Abb. 7

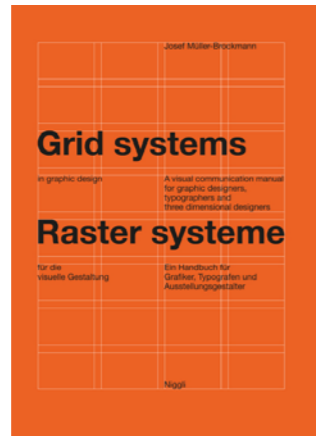


Abb. 8



Abb. 9



Abb. 10



Abb. 11



Abb. 12

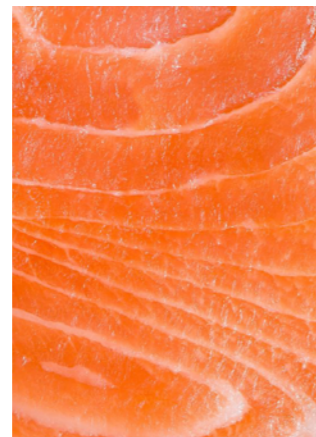


Abb. 13



Abb. 14



Abb. 15



Abb. 16



Abb. 17



Abb. 18



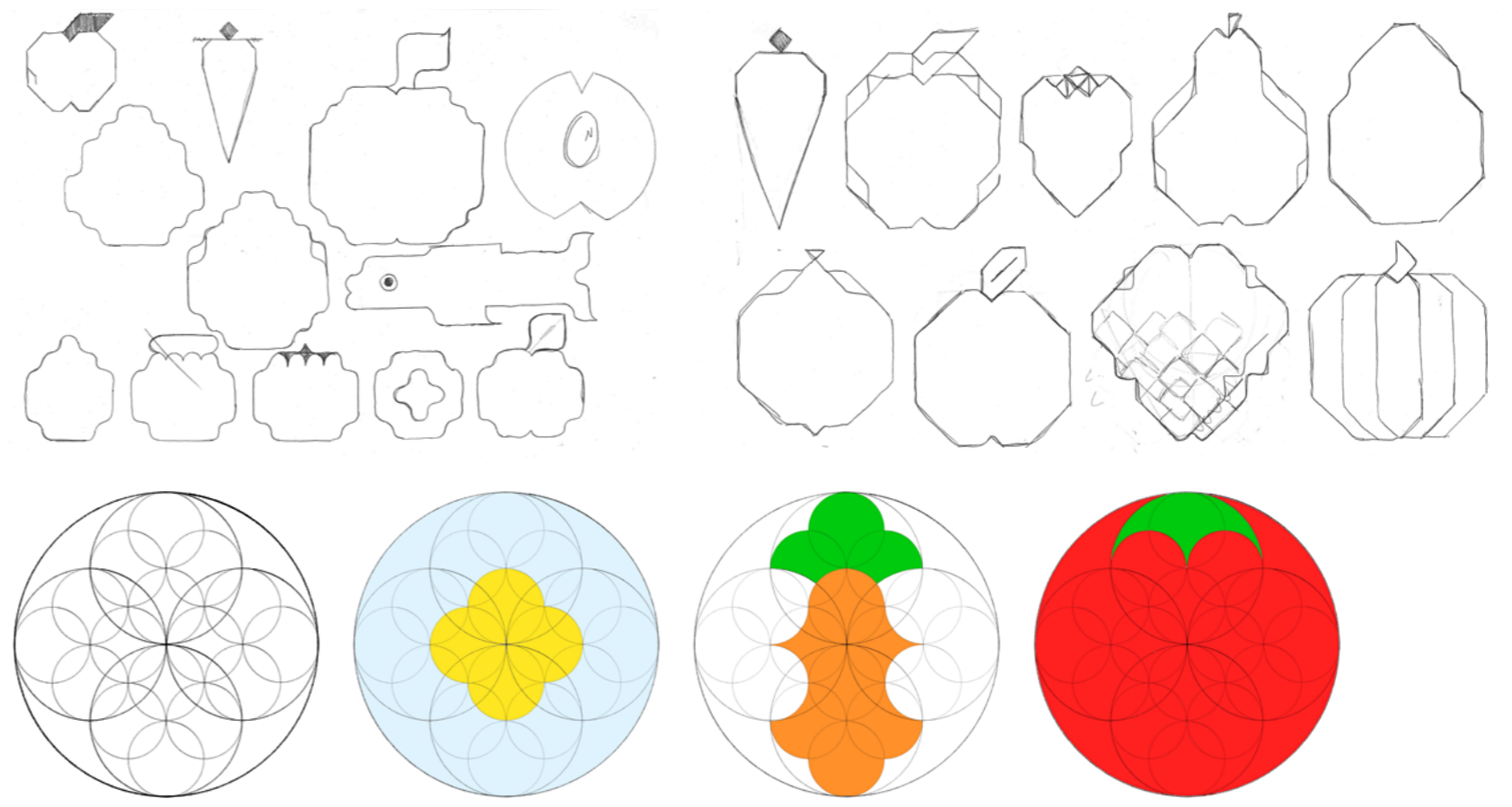
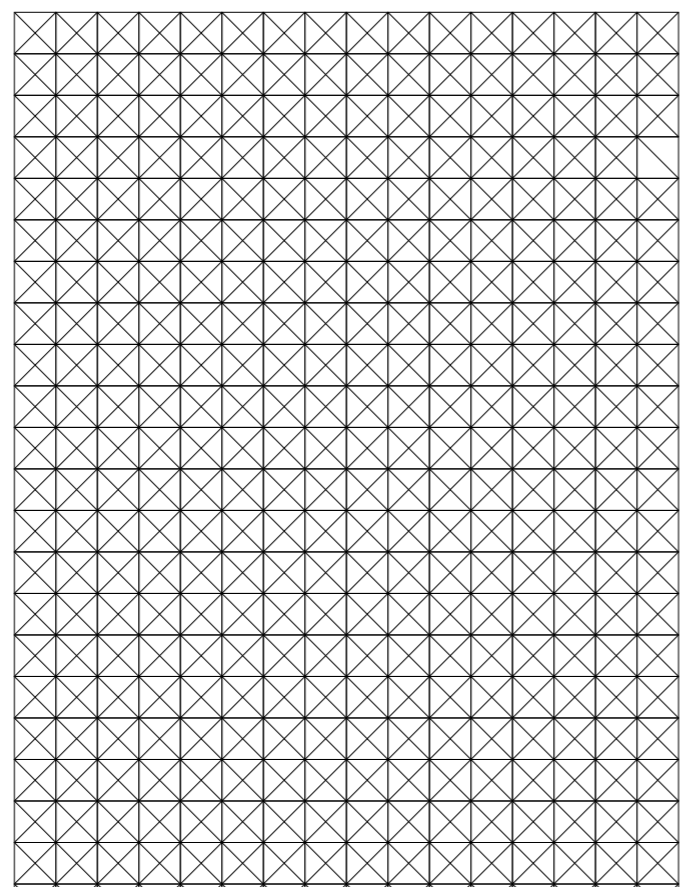
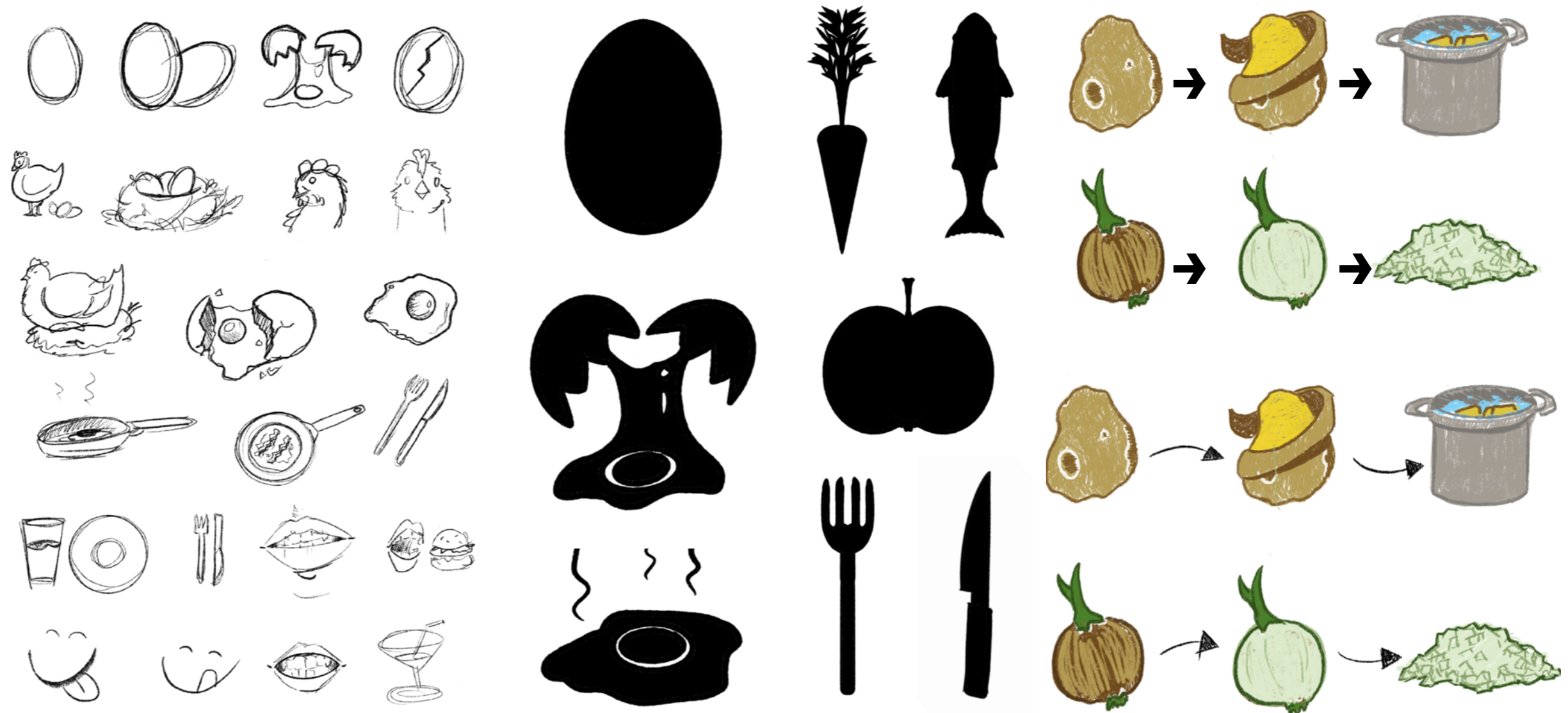
Abb. 19

Skizzen – Piktogramme

Ich startete ins Projekt mit einigen ersten Skizzen zum Thema Ei, Huhn und Essen allgemein. Der Grundgedanke dabei war vor allem ein paar erste Symbole zu sammeln, die mich auf weitere Ideen zur Bildwelt bringen könnten. Fast wie ein zeichnerisches Mindmap.

Kurz darauf kam ich auf die Idee diese Skizzen zu abstrahieren und entwickelte einige, noch immer von Handgezeichnete, Piktogramm Entwürfe. Auch entwarf zwei kleine Kochabfolgen in zeichnerischer Form. Diese gefiel mir zwar ziemlich gut, passte so aber gar nicht in mein Konzept. Ausserdem befürchtete ich, dass ein ganzes Rezept viel zu kleinschrittig sein würde, um es in dieser Art umzusetzen.

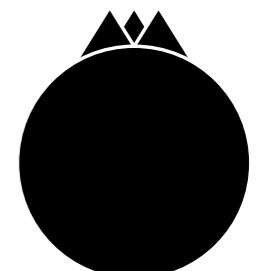
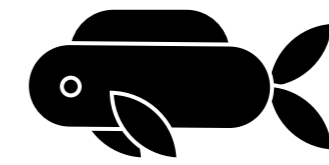
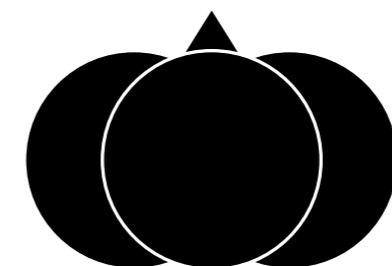
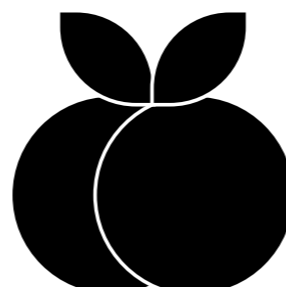
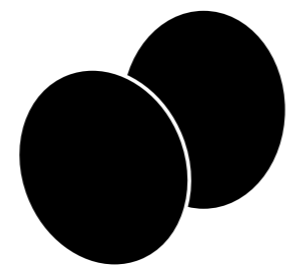
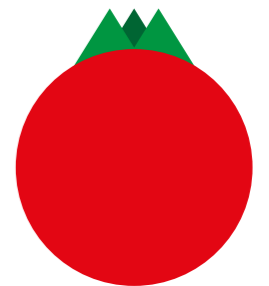
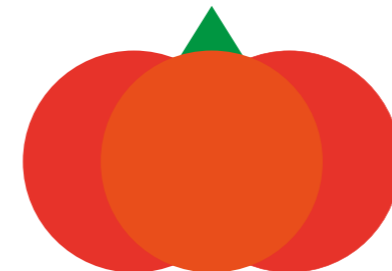
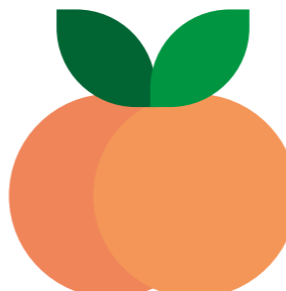
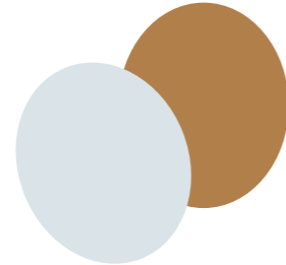
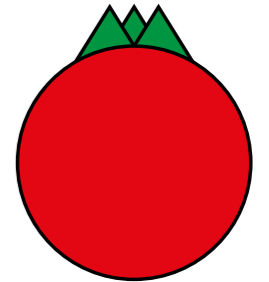
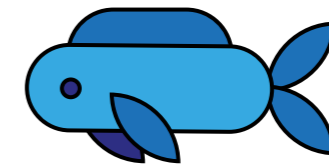
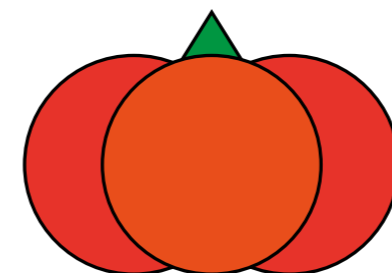
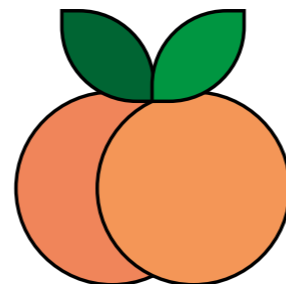
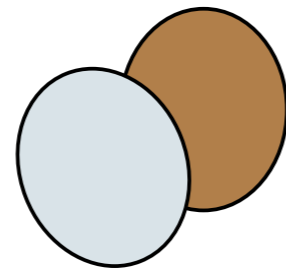
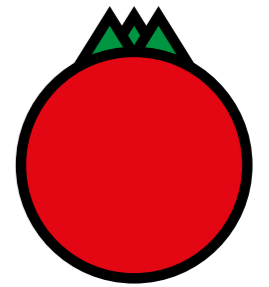
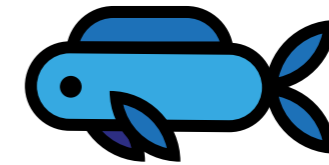
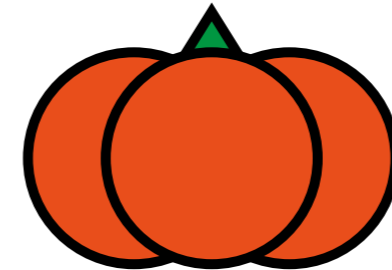
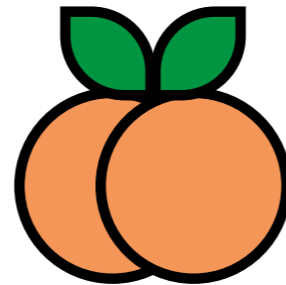
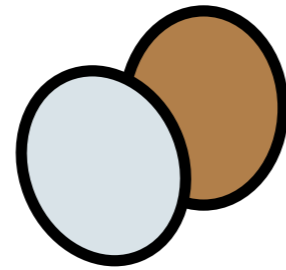
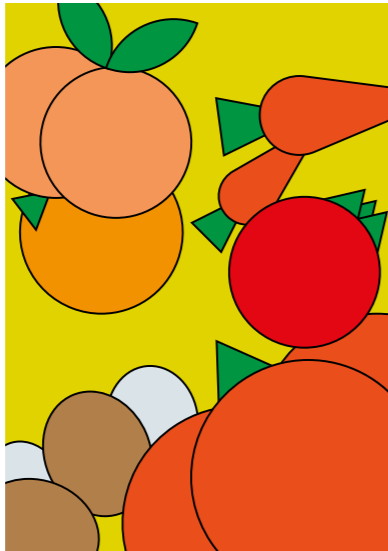
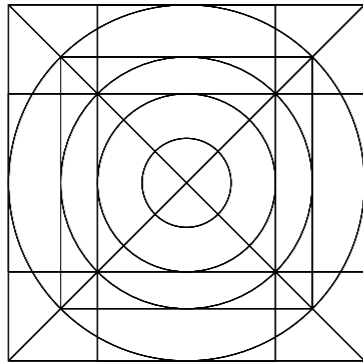
Ich gab allerdings noch nicht ganz auf. Ich versuchte noch reduzierter an die Sache heranzugehen und entwickelte verschiedene Raster, um neue Piktogramme zu entwerfen. Doch auch diese waren viel zu fein und die Ergebnisse wirkten zu kantig und technisch.



Skizzen – Piktogramme

Mit einem neuen Raster wagte ich mich noch ein letztes mal an die Piktogramme. Dieses Raster basiert wieder auf einem Quadrat. In diesem habe ich die Piktogramme aufgebaut, so dass sie alle nebeneinander stimmig wirken und nicht eines viel grösser oder kleiner erscheint.

Für den Aufbau habe ich dieses mal nur sehr einfache, geometrische Formen verwendet. Kreise, Ovale, Quadrate, Rechtecke, Dreiecke etc. Ich setzte mit diesem System einige verschiedene Produkte um, um zu sehen wie sie miteinander wirken. Diese Piktogramme entsprachen viel eher meinem Konzept und wirkten ansprechend und modern. Ich könnte mir vorstellen, die bunten Varianten sogar auf einem Cover einzusetzen, während die Schwarzen sich vielleicht gut in einem Rezept machen würden. Diese Bildsprache wollte ich später definitiv in irgendeiner Art nochmals aufgreifen.

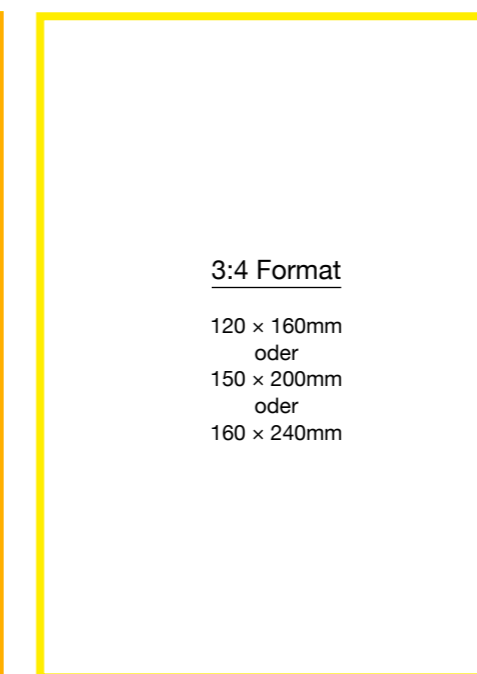
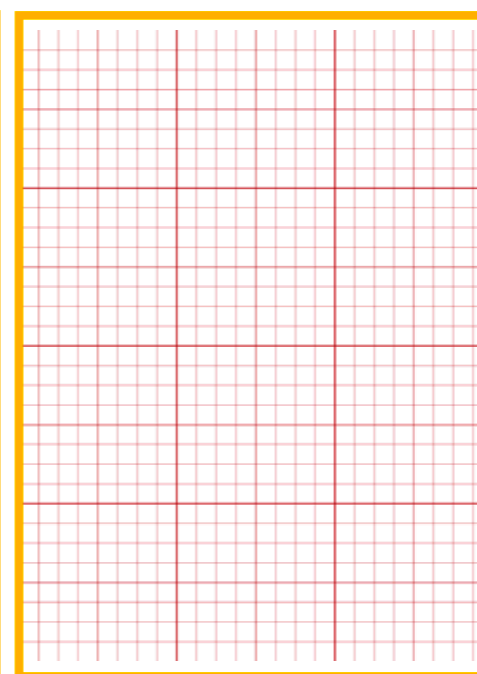
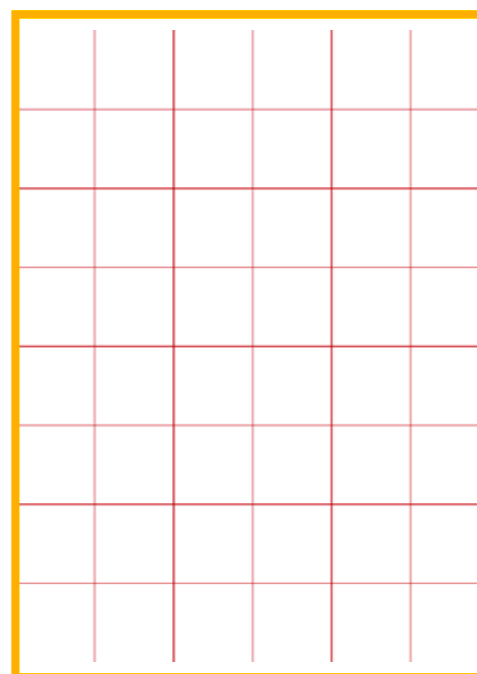
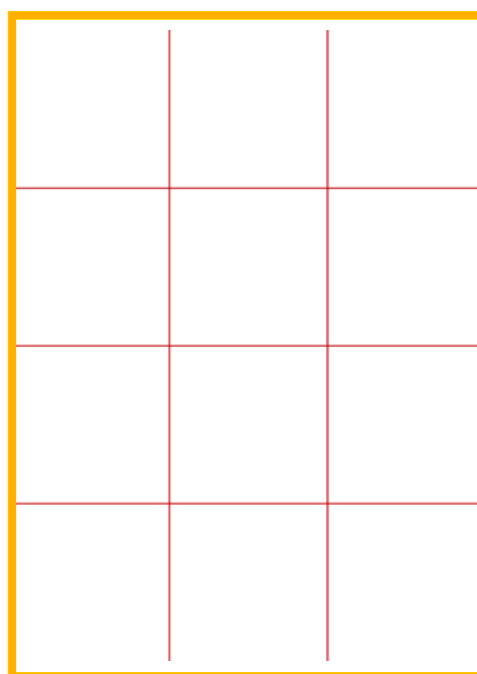
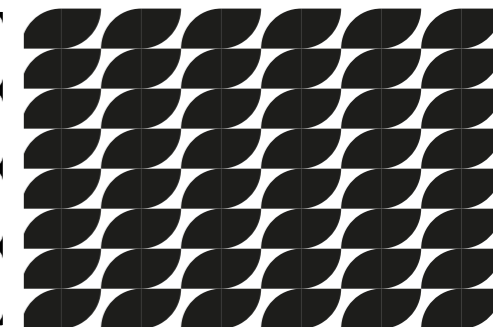
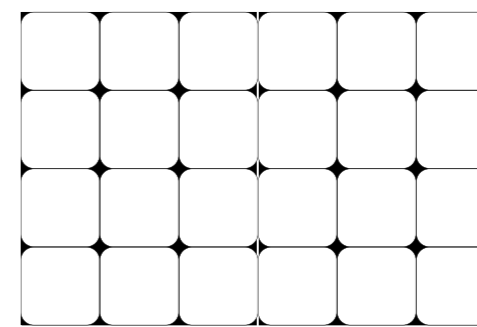
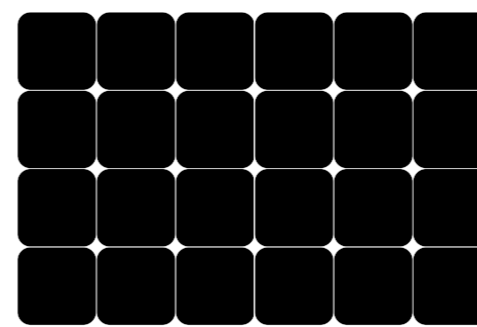
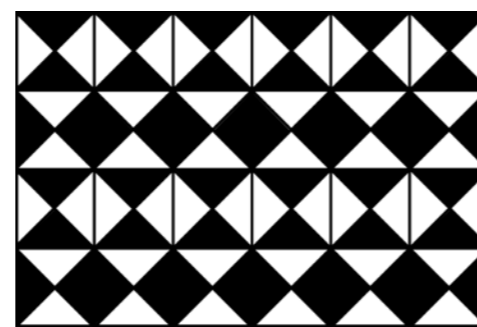
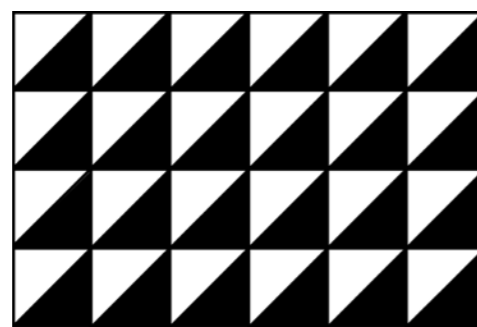
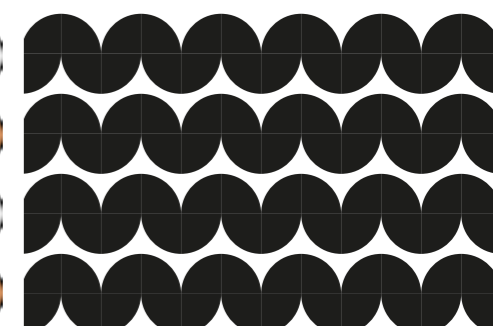
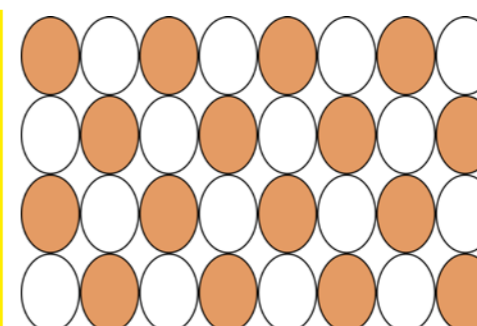
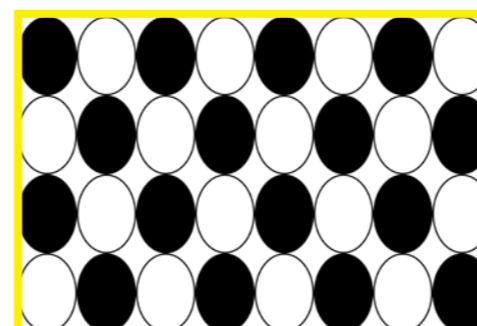
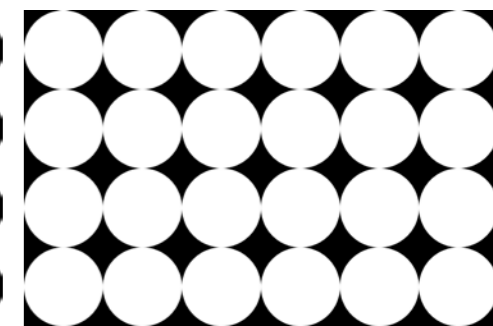
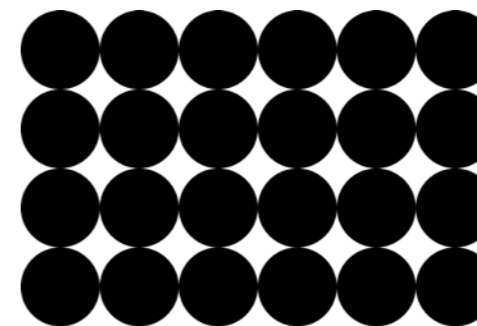
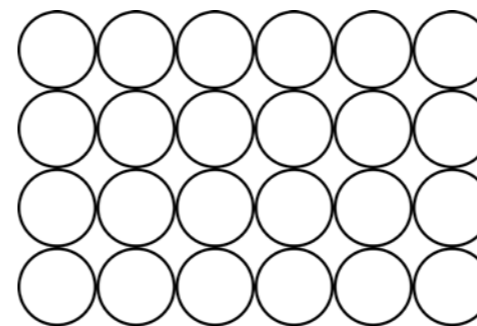
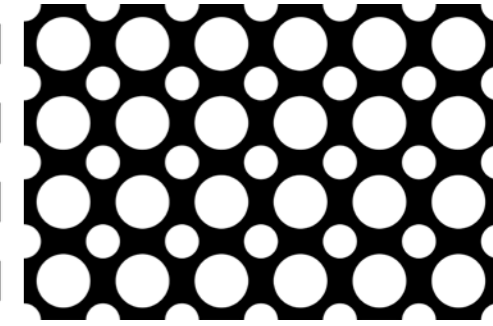
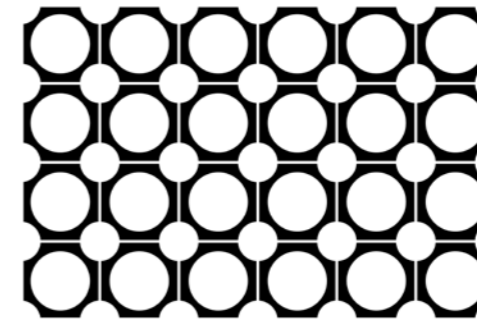
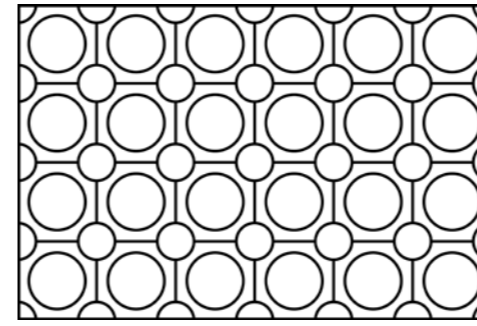
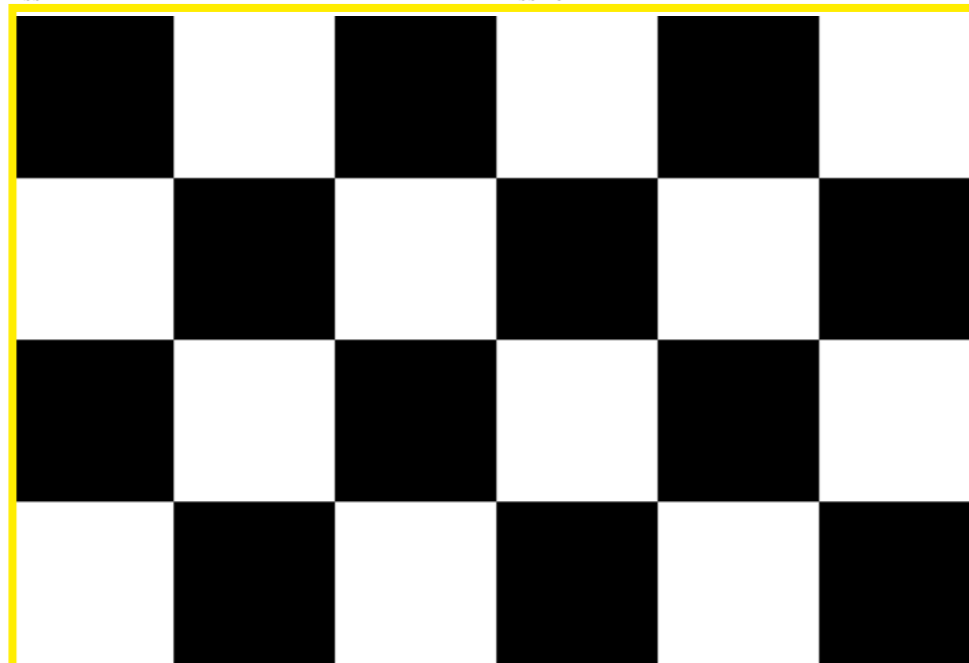
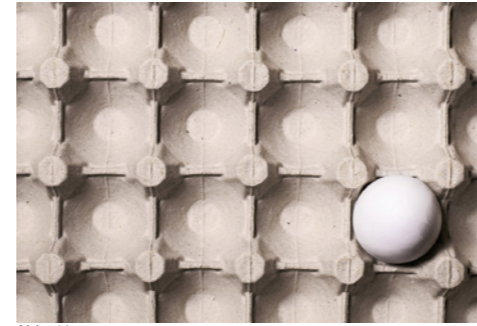


Muster & Raster

Als ich während der Analyse diese klassischen karierten Fliesen und den Aufbau eines Eierkartons entdeckte war mir klar: Damit lässt sich arbeiten!

Aus der Grundform des Quadrats, untersuchte und generierte ich verschiedene Anordnungen und Raster. Dabei tauschte ich bei gleichbleibenden Verhältnissen das Quadrat auch mal durch Kreise, Viertelkreise, Dreiecke oder ein Oval aus und kreierte so neue Muster. Die meisten davon erschienen mir aber zu unruhig für mein Vorhaben. Ausserdem schaffen sie, wenn man den Hintergrund nicht kennt, keine Verknüpfung zum Thema Küche oder Kochen. Diese Muster verfolgte ich von da an also nicht mehr gross weiter.

Das schachbrettartige Fliesenmuster wollte ich aber noch etwas beibehalten. Ich wollte diese Chance nutzen um mir direkt ein Seitenformat und ein Gestaltungsraster zu definieren. Auf Basis des Quadrats entschied ich mich also für ein Format im Verhältnis 3:4. Ich testete verschiedene grössen aus und entschied mich schlussendlich für die Masse 160 x 240mm. Dieses Format ist etwas kleiner als A4 und den Seitenverhältnissen ziemlich ähnlich. Jedoch konnte ich dieses Format nun in Quadrate unterteilen und das Element der geometrischen Fliesen permanent in mein Layout verankern.



3:4 Format
 120 x 160mm
 oder
 150 x 200mm
 oder
 160 x 240mm

Farbwelt – Ei

Bei meiner Farbwelt habe ich mich vor allem auf das Nahrungsmittel Ei an sich konzentriert. Dabei habe ich zuerst verschiedene Farbabstufungen aus der Schale und dem Dotter entnommen.

Bei der Schale eines weissen Eis könnte man auch auf Schwarz-Weiss oder Grauabstufungen zurückgreifen. Auch könnte man Schwarz-Weiss dann vielleicht auf die fotografische Bildwelt anwenden? Sicherlich eine Untersuchung wert. Ich denke allerdings, dass ein bereits sehr minimalistisches Layout von etwas Farbe profitieren könnte, weshalb ich hier anstelle der Grauabstufungen einige Pastell-Blautöne rausgesucht habe, die das weisse Ei repräsentieren.

Neben den eher gedämpften, aber realistischen Farben, wollte ich auch eine extremere Variante ausprobieren. So habe ich also das Pastell Blau in reines Cyan und die Orangestufen des Dotters in reines Yellow abstrahiert. Diese Farbgebung könnte das Buch etwas moderner und poppiger machen. Ich glaube auch nicht, dass diese knalligen Farben die Ruhe meines Layouts zerstören würden, solange ich mich auf eine oder zwei Beschränke.

Ich habe im weiteren Verlauf mehrere dieser Farben an den Elementen in meinem Buch getestet. Hintergründe, Silhouetten, Fotografien, Typografie etc. Schlussendlich hat mir dabei das knallige Gelb am besten gefallen.

Für die weiteren Bücher dieser Reihe würden dann immer wieder andere Farben, die zum jeweiligen Produkt passen, eingesetzt werden.



Abb. 19



Abb. 20

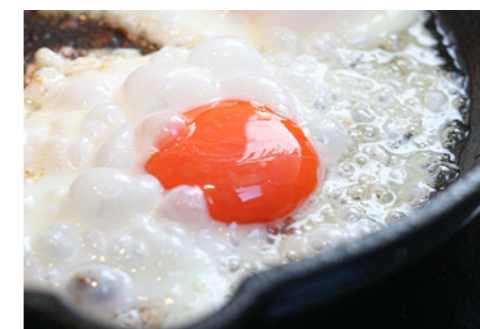
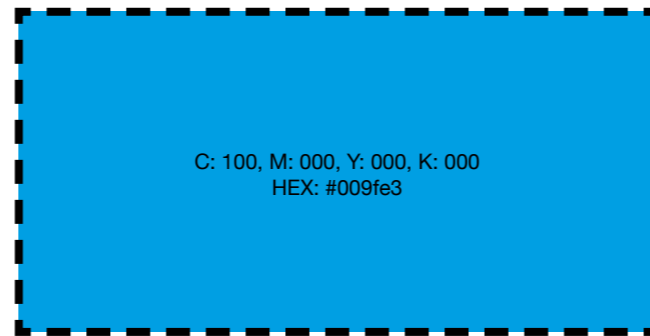
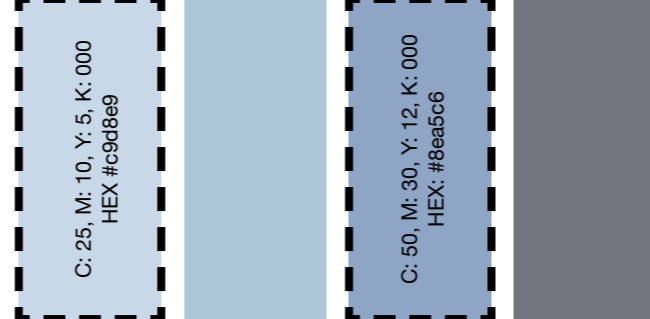
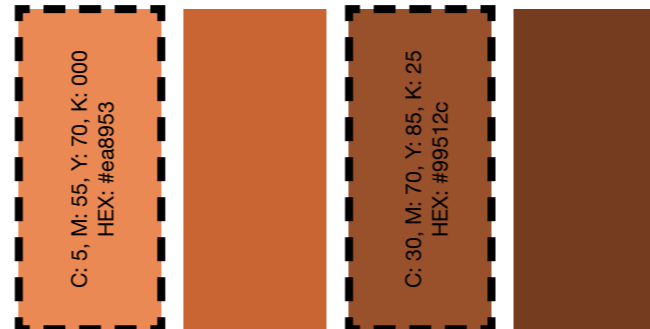
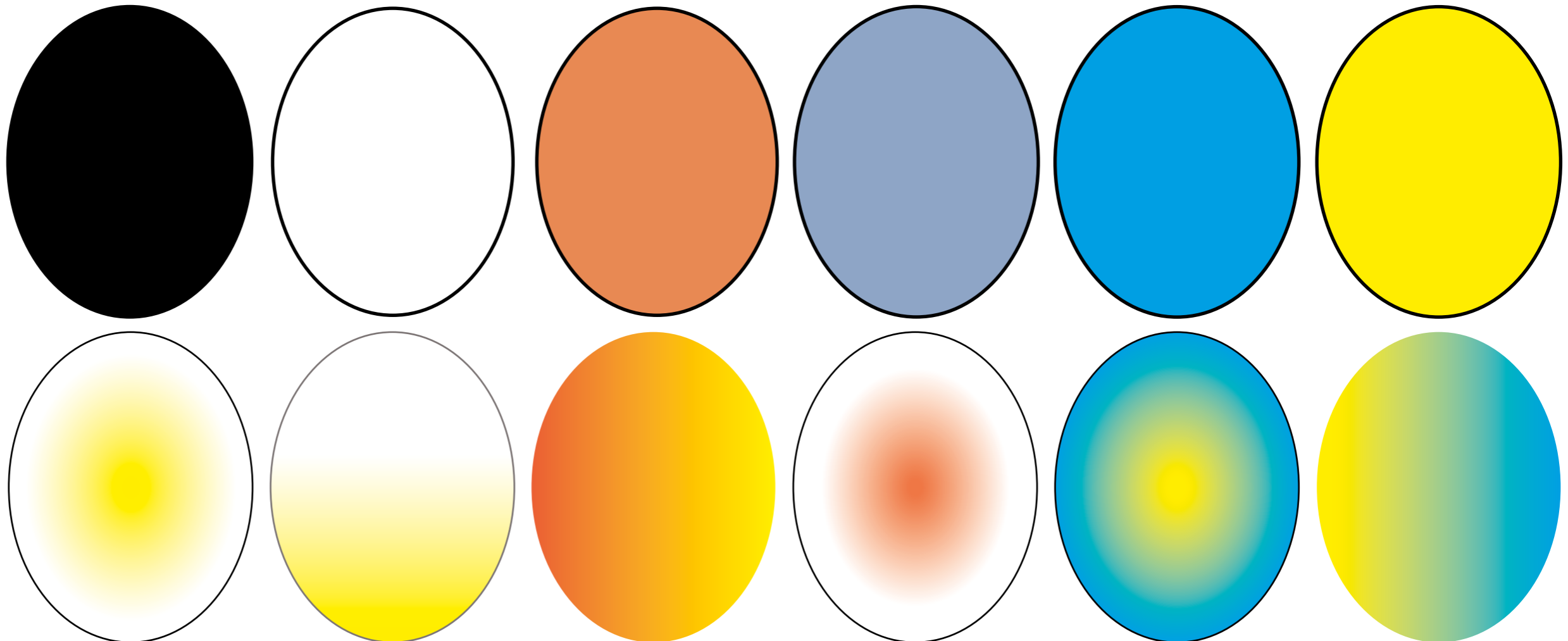
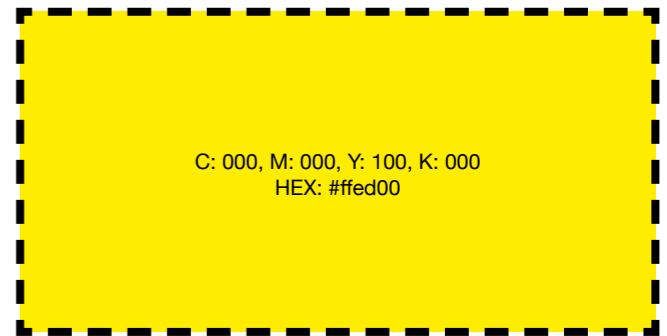


Abb. 21



Abb. 22



Typografie – Titel

Während meinen digitalen Cover Entwürfen, machte ich mir einige Gedanken zur Schriftwahl. Vorerst beschränkt auf eine Titelschrift.

Da ich für mein Layout bereits ein sehr geometrisches Raster aufgebaut hatte, wollte ich eine Schrift die dazu passt. Ich untersuchte einige verschiedene groteske Schriften, die diesen geometrischen Charakter unterstützten. Sie sollten ruhig und leicht wirken, aber gleichzeitig auch etwas Charakter ausstrahlen. Hier gefielen mir die Helvetica Neue, Montserrat und die Avenir Next sehr gut. Diese Schriften sehen sich zwar alle sehr ähnlich, unterscheiden sich aber doch in kleinen Details. Die Montserrat wirkt durch ihre Breite und grossen Punzen am leichtesten.

Helvetica Neue

Less is More
 Less is More
 Less is More
LESS IS MORE

Work Sans

Less is More
 Less is More
 Less is More
 LESS IS MORE

Euclid Circular

Less is More
 Less is More
 Less is More
 LESS IS MORE

Simplon Mono

Less is More
 Less is More
 LESS IS MORE

Montserrat

Less is More
 Less is More
 Less is More
LESS IS MORE

AvantGarde LT

Less is More
 Less is More
 Less is More
 LESS IS MORE

Euclid Flex

Less is More
 Less is More
 Less is More
 LESS IS MORE

Azeret Mono

Less is More
 Less is More
 LESS IS MORE

Futura

Less is More
LESS IS MORE
 Less is More
 LESS IS MORE

Avenir Next

Less is More
 Less is More
 Less is More
LESS IS MORE

NewPanam Skyline

Less is More
 Less is More
 Less is More
 LESS IS MORE

Space Mono

Less is More
 Less is More
 LESS IS MORE

Typografie – Titel + Lauftext

Für die spätere Arbeit an Rezepten untersuchte ich gleich noch einige Kombinationen für den Lauftext. Allerdings merkte ich schnell, dass es am einfachsten ist, für den Lauftext die selbe Font wie für den Titel zu verwenden. So bleibt das Gesamtbild simpel und die Schriften harmonisieren auch sicher miteinander.

LESS IS MORE

Montserrat Regular

Idiciatistia aut ommo modit hillaut ipsunt velitiur atus ipiciunt liquam, id etur, core, necaborio. Os dis magnimus aut qui doluptiur aut qui consecto es iliquaesequi occumquos es iliquaesequi occumquos ius.

Namusdae cuptaque preped eaquaestrunt aut odi dolo tem id et ilia ium facearit exceris rempor aliqui dusan quam as volo consequere eos dolesti onsequere opta suntorro blatur, ut intiis et, Maximo comnian duciliqui

LESS IS MORE

Helvetica Neue Bold

Idiciatistia aut ommo modit hillaut ipsunt velitiur atus ipiciunt liquam, id etur, core, necaborio. Os dis magnimus aut qui doluptiur aut qui consecto es iliquaesequi occumquos ius.

Namusdae cuptaque preped eaquaestrunt aut odi dolo tem id et ilia ium facearit exceris rempor aliqui dusan quam as volo consequere eos dolesti onsequere opta suntorro blatur, ut intiis et, Maximo comnian duciliqui blaboris deribus aliquam es Mint et autem eos ipicatem hillab ipsa as quidest

LESS IS MORE

Avenir Next Regular

Idiciatistia aut ommo modit hillaut ipsunt velitiur atus ipiciunt liquam, id etur, core, necaborio. Os dis magnimus aut qui doluptiur aut qui consecto es iliquaesequi occumquos ius.

Namusdae cuptaque preped eaquaestrunt aut odi dolo tem id et ilia ium facearit exceris rempor aliqui dusan quam as volo consequere eos dolesti onsequere opta suntorro blatur, ut intiis et, Maximo comnian duciliqui blaboris deribus aliquam es Mint et autem eos ipicatem hillab ipsa as quidest

LESS IS MORE

Avenir Next Regular +
Azeret Mono Light

Idiciatistia aut ommo modit hillaut ipsunt velitiur atus ipiciunt liquam, id etur, core, necaborio. Os dis magnimus aut qui doluptiur aut qui consecto es iliquaesequi occumquos ius.

Namusdae cuptaque preped eaquaestrunt aut odi dolo tem id et ilia ium facearit exceris rempor aliqui dusan quam as volo consequere eos dolesti onsequere opta suntorro blatur, ut intiis et,

LESS IS MORE

Avenir Next Regular +
Azeret Mono Bold

Idiciatistia aut ommo modit hillaut ipsunt velitiur atus ipiciunt liquam, id etur, core, necaborio. Os dis magnimus aut qui doluptiur aut qui consecto es iliquaesequi occumquos ius.

Namusdae cuptaque preped eaquaestrunt aut odi dolo tem id et ilia ium facearit exceris rempor aliqui dusan quam as volo consequere eos dolesti onsequere opta suntorro blatur, ut intiis et,

LESS IS MORE

Avenir Next Regular +
Space Mono Regular

Idiciatistia aut ommo modit hillaut ipsunt velitiur atus ipiciunt liquam, id etur, core, necaborio. Os dis magnimus aut qui doluptiur aut qui consecto es consect iliquaesequi occumquos ius.

Namusdae cuptaque preped eaquaestrunt aut odi dolo tem id et ilia ium facearit exceris rempor aliqui dusan quam as volo consequere eos dolesti onsequere opta suntorro blatur, ut intiis et, Maximo

LESS IS MORE

Avenir Next Regular +
Corona LT Std Regular

Idiciatistia aut ommo modit hillaut ipsunt velitiur atus ipiciunt liquam, id etur, core, necaborio. Os dis magnimus aut qui doluptiur aut qui consecto es iliquaesequi occumquos magnimus aut ius.

Namusdae cuptaque preped eaquaestrunt aut odi dolo tem id et ilia ium facearit exceris rempor aliqui dusan quam as volo consequere eos dolesti onsequere opta suntorro blatur, ut intiis et, Maximo comnian ducili-

LESS IS MORE

Avenir Next Regular +
Georgia Regular

Idiciatistia aut ommo modit hillaut ipsunt velitiur atus ipiciunt liquam, id etur, core, necaborio. Os dis magnimus aut qui doluptiur aut qui consecto es iliquaesequi occumquos ius.

Namusdae cuptaque preped eaquaestrunt aut odi dolo tem id et ilia ium facearit exceris rempor aliqui dusan quam as volo consequere eos dolesti onsequere opta suntorro blatur, ut intiis et, Maximo comnian duciliqui blaboris deribus aliquam es Mint et autem eos ipicatem hillab ipsa as quidest

LESS IS MORE

Avenir Next Regular +
Times New Roman Regular

Idiciatistia aut ommo modit hillaut ipsunt velitiur atus ipiciunt liquam, id etur, core, necaborio. Os dis magnimus aut qui doluptiur aut qui consecto es iliquaesequi occumquos qui consecto liquam ius.

Namusdae cuptaque preped eaquaestrunt aut odi dolo tem id et ilia ium facearit exceris rempor aliqui dusan quam as volo consequere eos dolesti onsequere opta suntorro blatur, ut intiis et, Maximo comnian duciliqui blaboris deribus aliquam es Mint et autem eos ipicatem hillab ipsa as quidest

Skizzen – Fotografische Cover

Bei diesen ersten Entwürfen merkte ich schnell, dass mich voll fotografische Cover nicht wirklich interessierten. Es ist zwar ein sehr bekannter, klassischer Ansatz für Kochbücher, doch diese vollen Cover wirkten auf mich schon zu überladen und auch ein wenig langweilig, weswegen ich die Fotografie für das Cover Design hier quasi schon ausschliessen konnte.



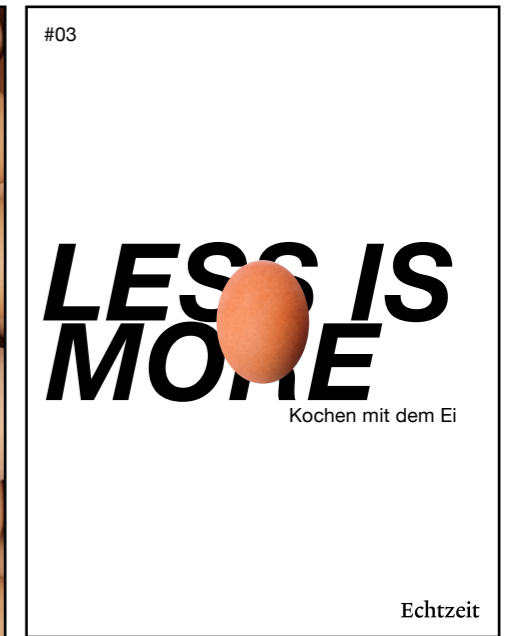
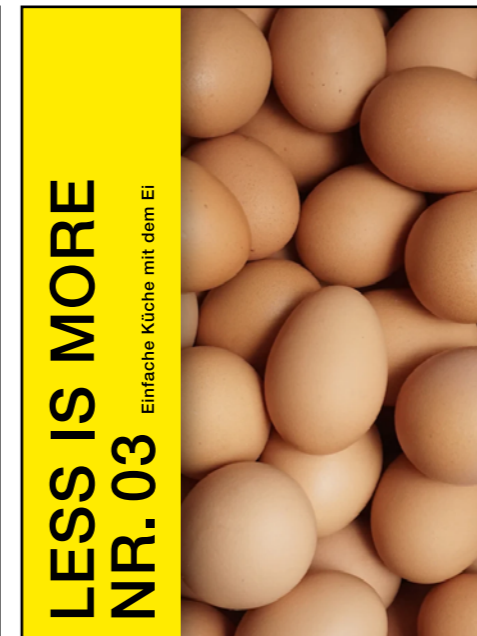
Echtzeit

Abb. 23



Echtzeit

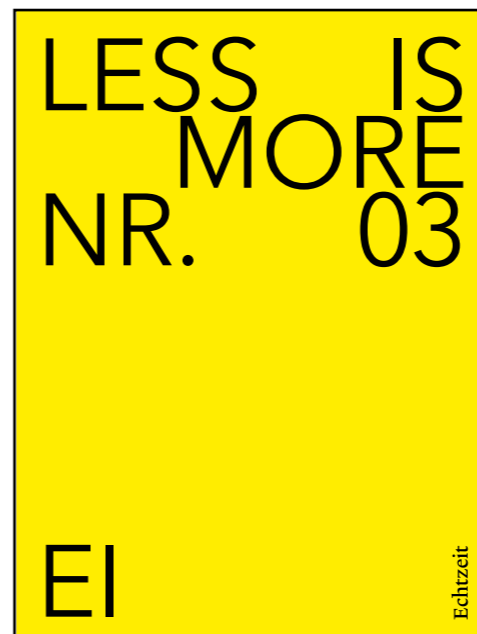
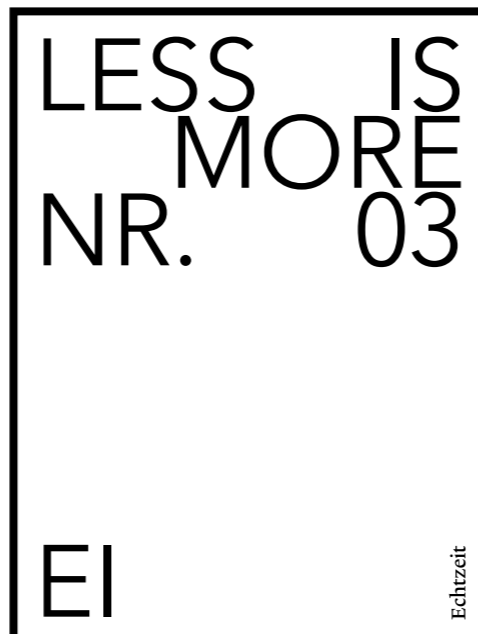
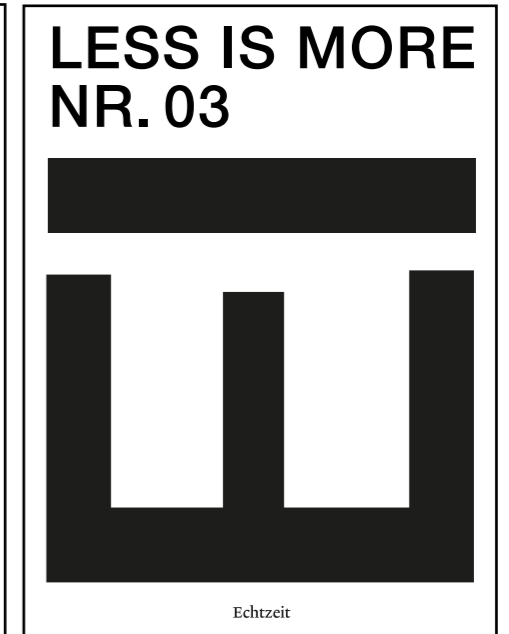
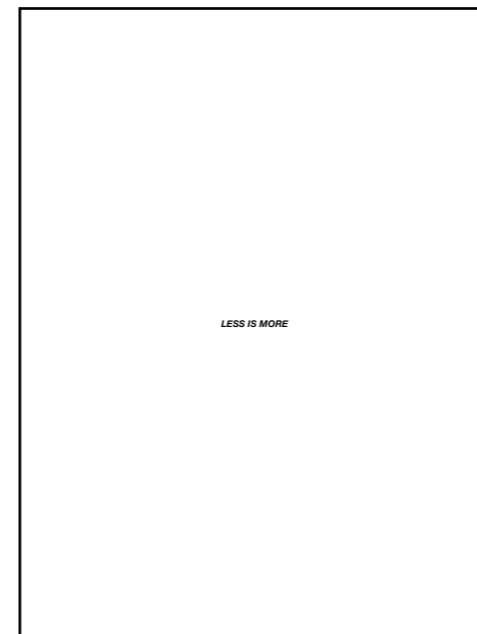
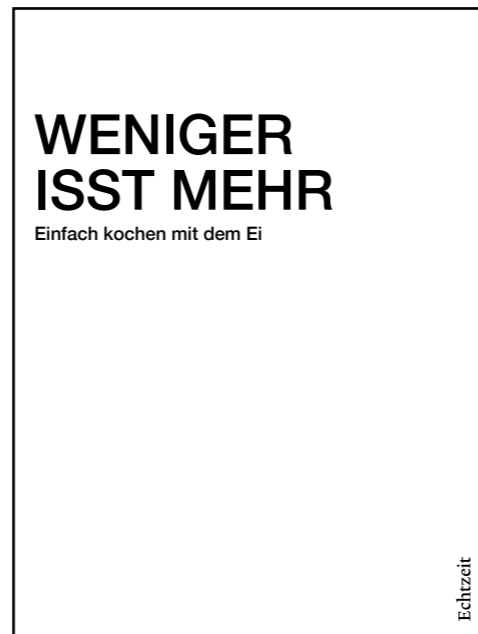
Abb. 24



Echtzeit

Skizzen – Typografische Cover

Ich versuchte auch einige rein Typografische Cover zu entwickeln. Diese treffen definitiv das Thema Minimalismus, könnten aber über ein ganzes Layout hinweg eher langweilig sein. Auch vermitteln diese Cover nicht wirklich ein Gefühl der Lust und des Genusses. Später bei den Entwürfen für Rezeptlayouts griff ich diesen Ansatz nochmal auf, änderte meine Meinung dazu aber nicht. Dieser Ansatz passte nicht zu meinen gestalterischen Zielen.



Skizzen – Gemusterte Cover

Das Entwerfen mit dem Quadratmuster als visuelles Element ist mir ziemlich schwer gefallen. Verliefe ein Muster durchgängig über die Seite, liess nur schwer Typografie integrieren. Ausserdem wirkten feine Muster schnell viel zu unruhig und gingen somit gegen meine eigentliche Gestaltungsabsicht.

Mit einem gröberen Raster funktionierte die Typo schon besser und das Bild wurde insgesamt ruhiger. Ich versuchte die Quadrate gross mit einzelnen Buchstaben zu füllen oder kleiner gesetzte Textzeilen einzubauen, was auch ganz okay funktionierte. Ich empfand diese eher verstreute Typo für ein prägnantes Cover allerdings als ein wenig zu kleinteilig.

Ich gab den Ansatz mit den Mustern als sichtbares Gestaltungselement allerdings noch nicht ganz auf und wollte diese auch noch in Kombination mit der Fotografie für die Rezeptseiten austesten.

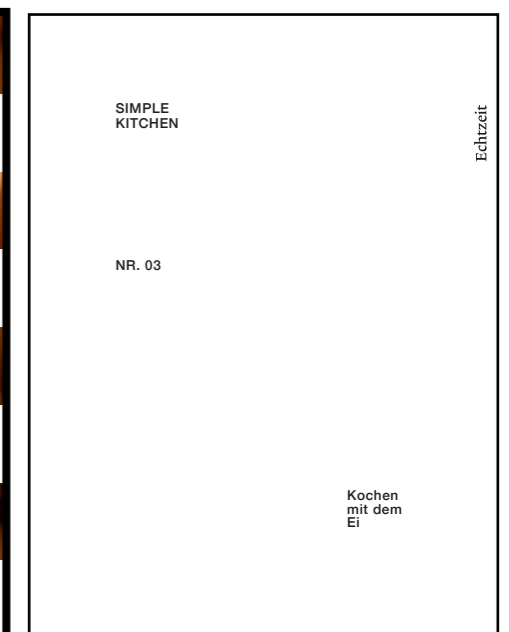
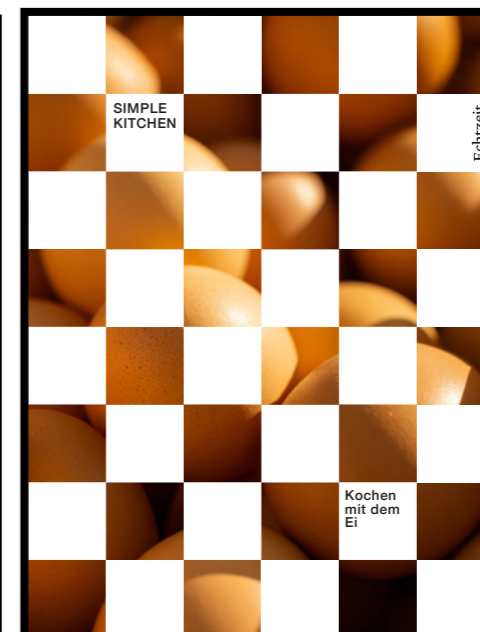
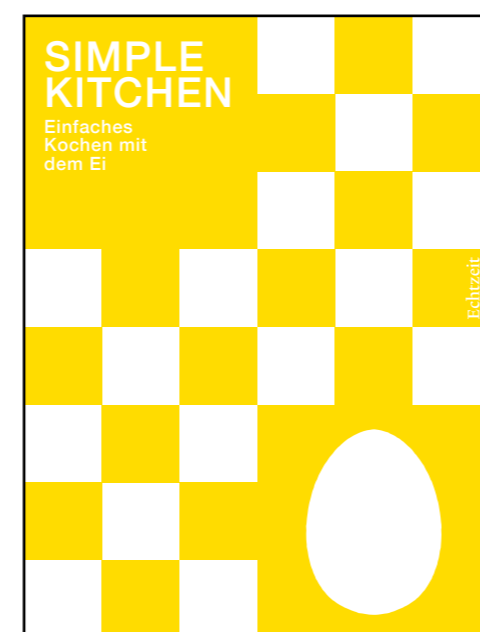
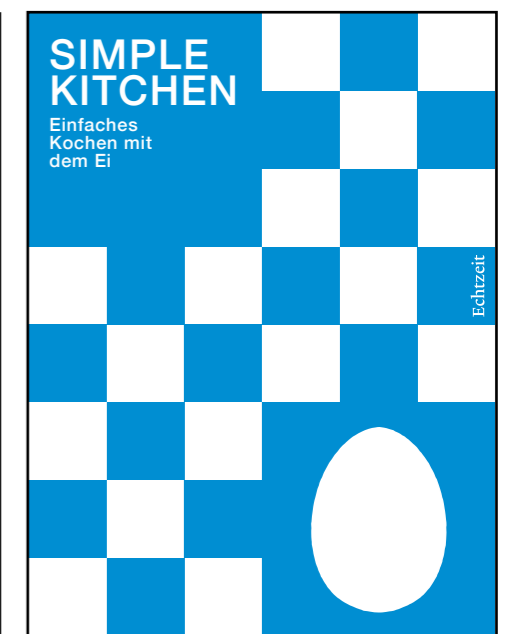
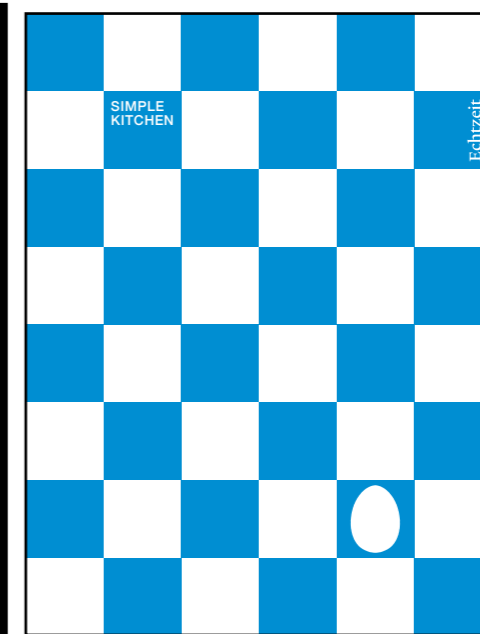
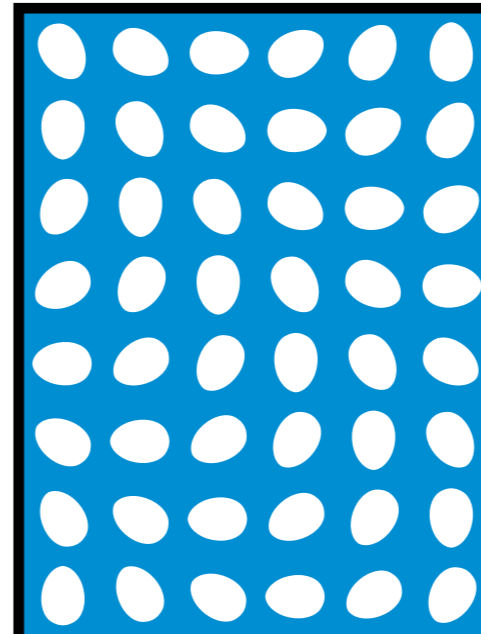
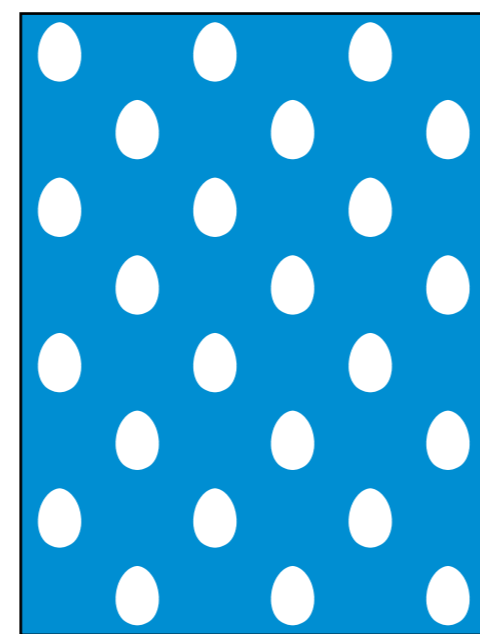
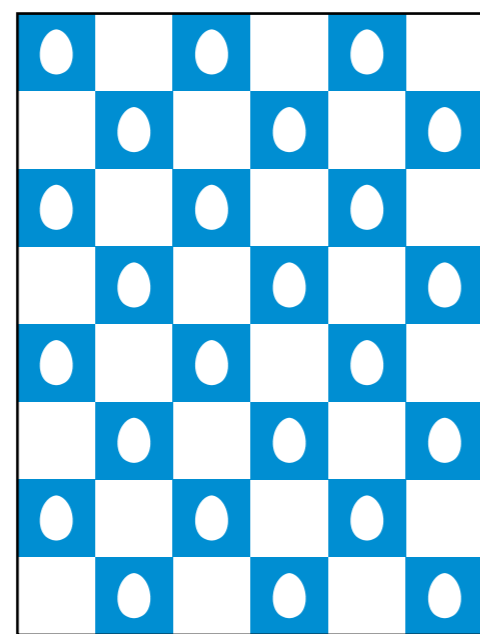
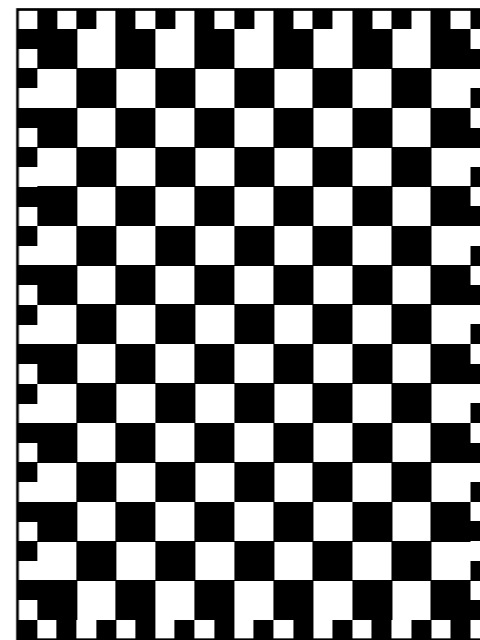
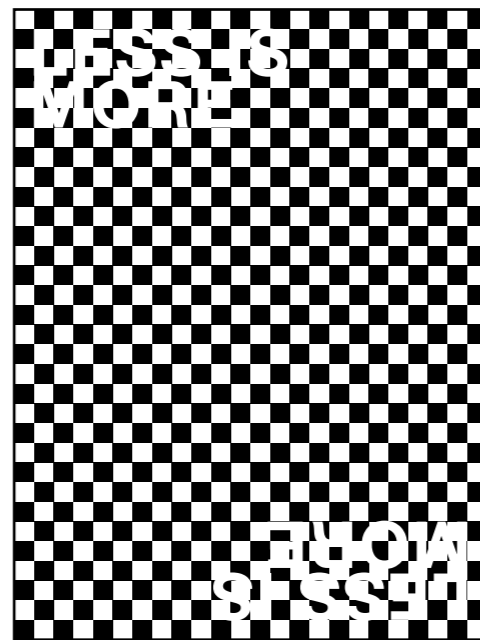


Abb. 25

Muster + Fotografie

In einem kurzen Exkurs untersuchte ich die Wirkung verschiedener Quadratmuster mit Fotografie zusammen. Ich legte Muster über die Bilder und konnte so ziemlich interessante Bildwelten generieren. Durch die Überlagerung weisser Quadrate entstand eine Art Puzzle und durch schwarze Quadrate erhielt das Foto fast einen Bitmap artigen Look.

Diese Bildmuster wollte ich definitiv später noch einmal konkret im Layout testen.

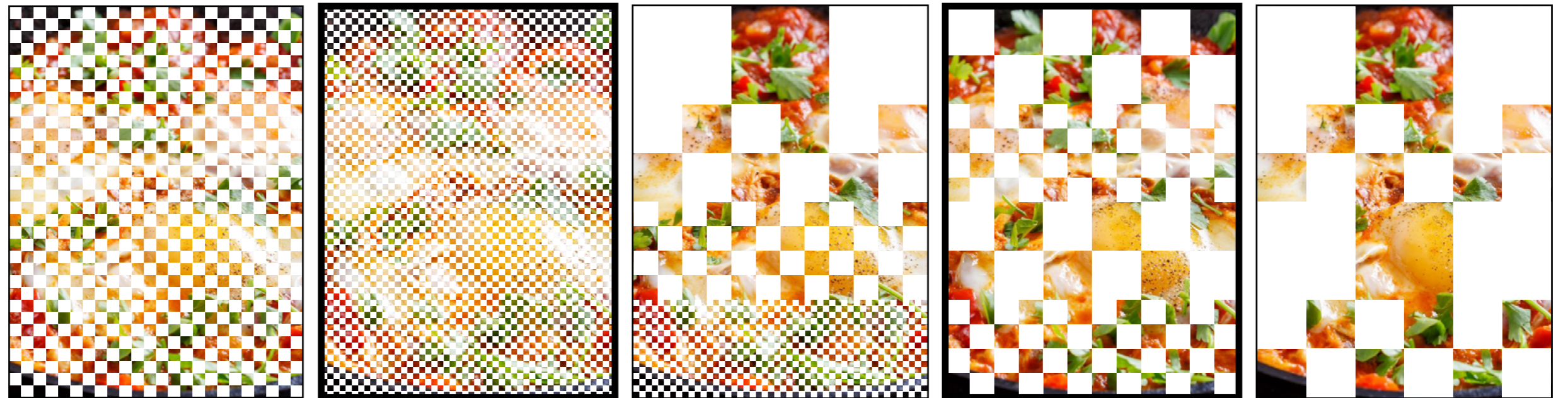
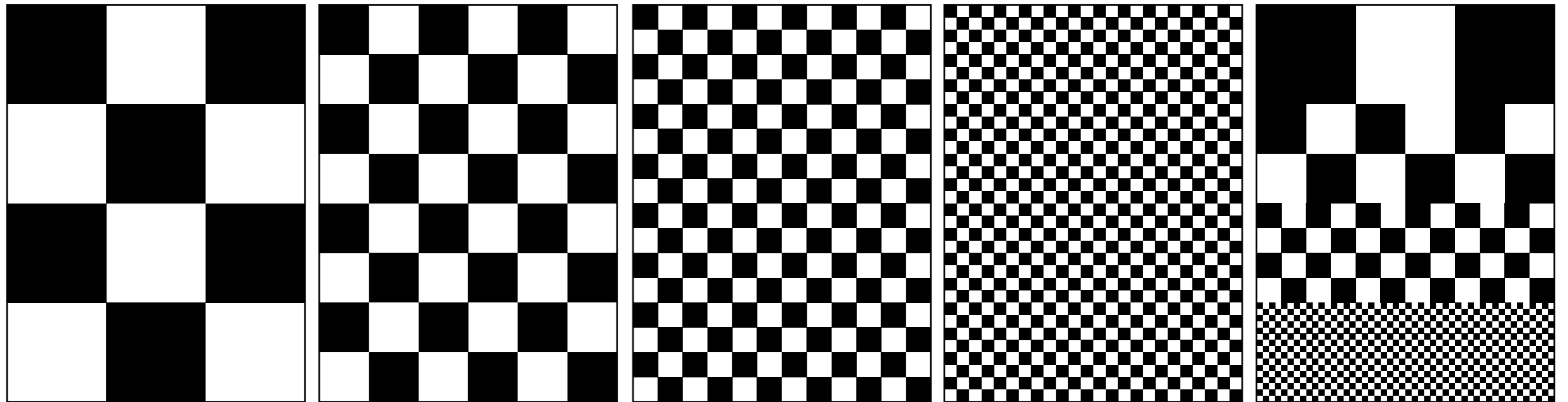
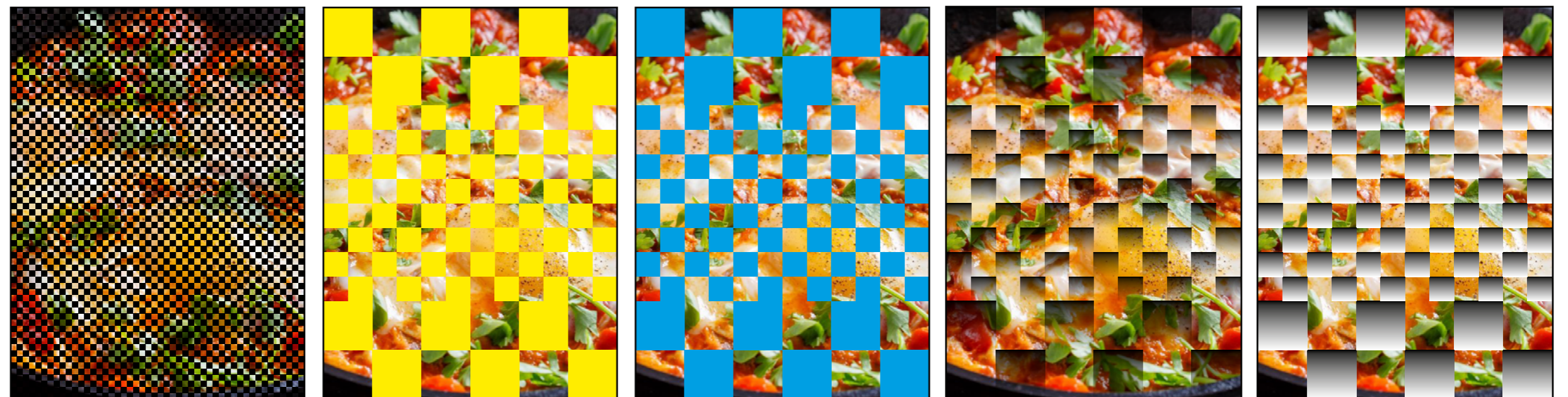


Abb. 26



Skizzen – Silhouetten

Bei diesen flachen, illustrativen Entwürfen spürte ich langsam aber sicher das gewünschte Feeling, das ich mit meinem Buch kommunizieren wollte. Modern & reduziert, aber dennoch bunt, lustvoll und Charakterstark.

Ich arbeitete hier mit extrem reduzierten Formen. Hier wollte ich wieder das Lebensmittel in den Mittelpunkt stellen, und griff deshalb die Silhouette des Eis auf. Einmal streng als schwarzer Schatten. Einmal bunte kullernde Eier.

Besonders gut haben mir hier die Entwürfe gefallen, die das Ei formatfüllend in die Mitte setzen. Das einfache mit Schattierung kann im Kontext mit dem Titel sofort als Ei verstanden werden. Rund um die Ei Form setzte ich grosse, versale Typo ein, die den Blick auf sich zieht. An den Kanten des Eies verschwindet die Typo in den Hintergrund, was das ganze Design noch etwas dynamischer macht. Dieses spezifische Design passt super zu meinem Kommunikationsziel. Es ist simpel und doch laut.

Diese Richtung wollte ich unbedingt weiterverfolgen, mit verschiedenen Farben testen und mit den anderen Gestaltungselement kombinieren.

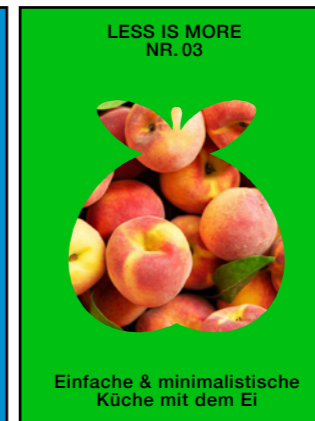
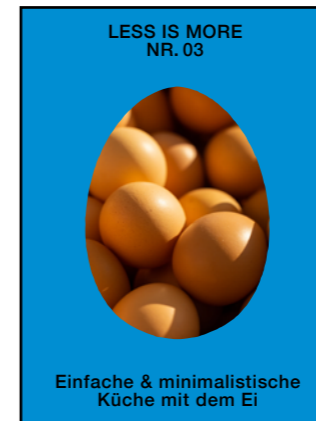
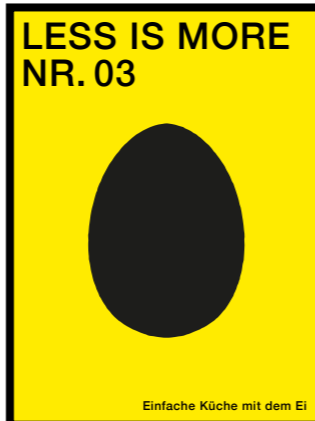
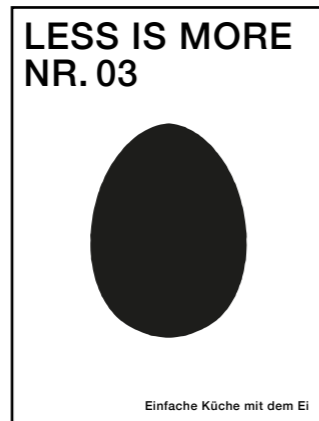
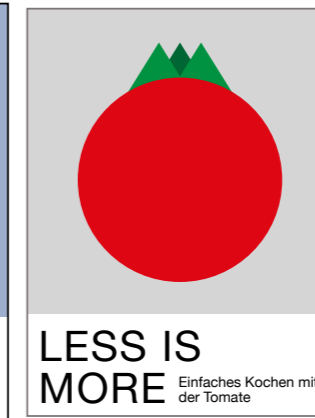
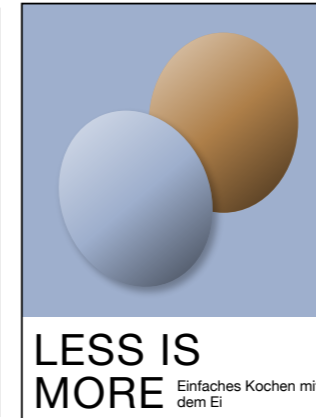
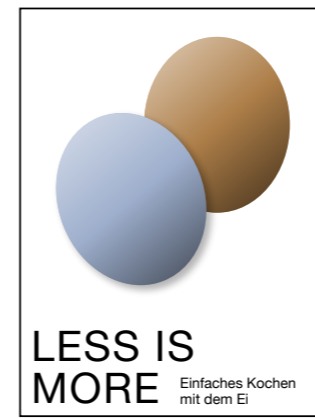
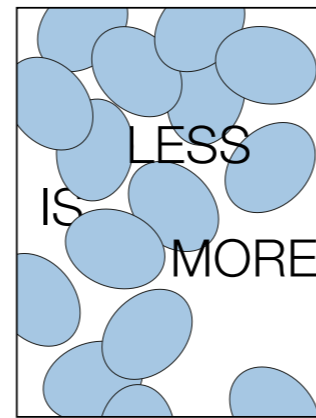
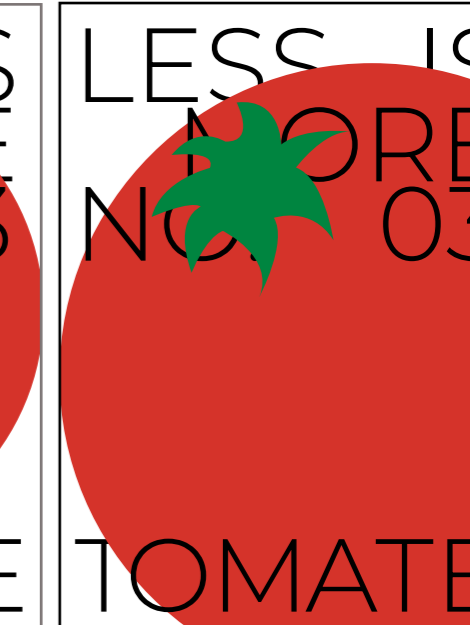
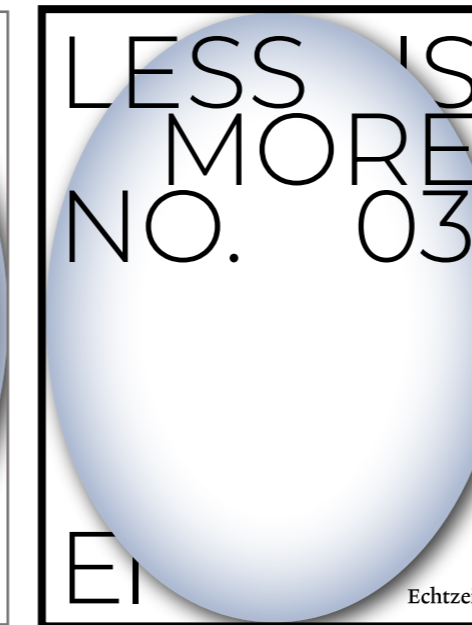


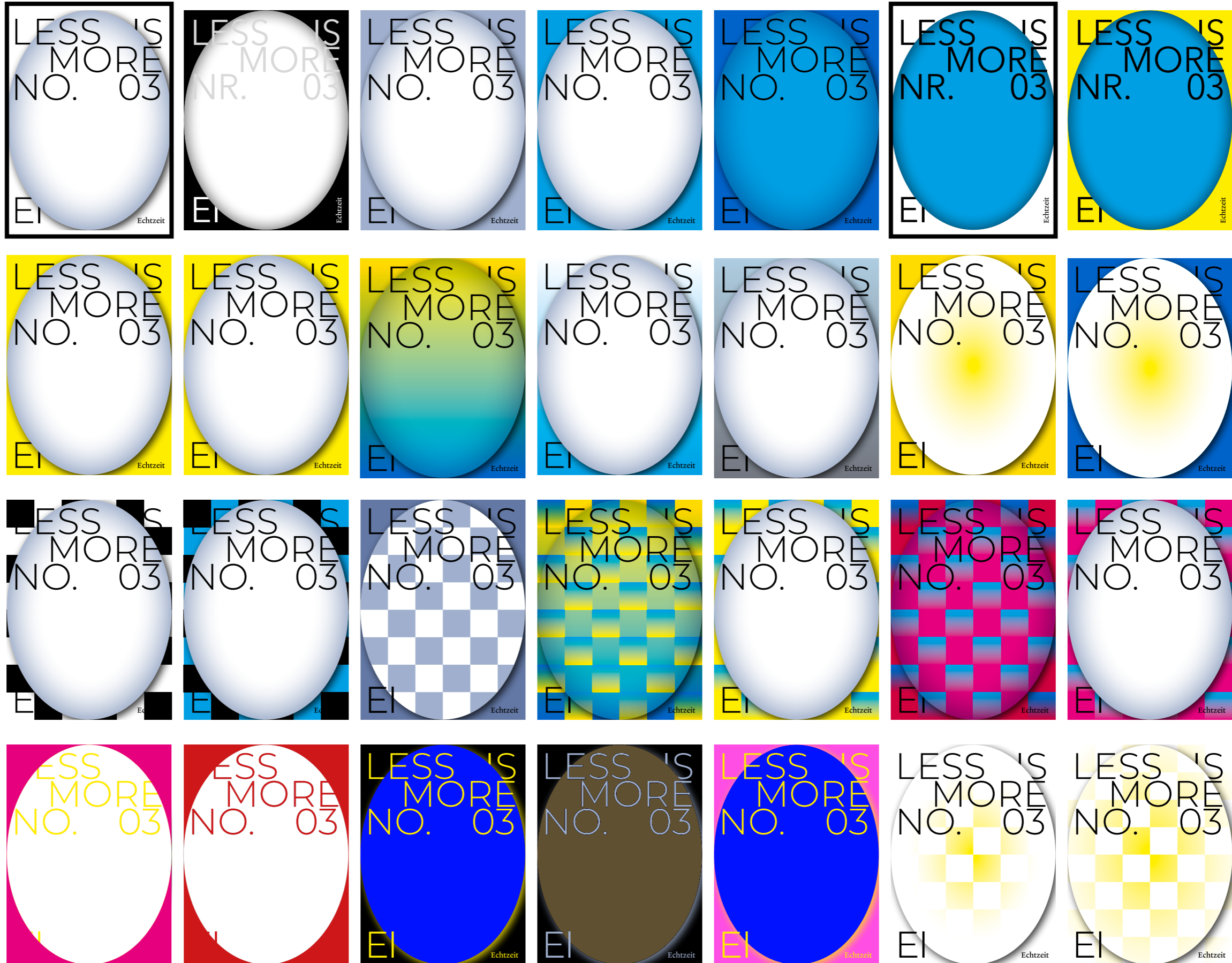
Abb. 27



Untersuchung – Silhouette

In schnellen Tests kombinierte ich verschiedene Farben und Muster mit dem Silhouetten Cover. Es stellte sich bald heraus, dass der simple Weg wieder der bessere ist. Die einfarbigen Varianten vermittelten meine Vision der Ruhe am besten. Auch ein sanfter Verlauf von der Kante nach innen funktioniert. Das laute Muster allerdings wirkt der einfachen Silhouette des Eies extrem entgegen. Hier wird deutlich, dass zu viele Elemente miteinander komplett gegen meine gestalterische Absicht spielen.

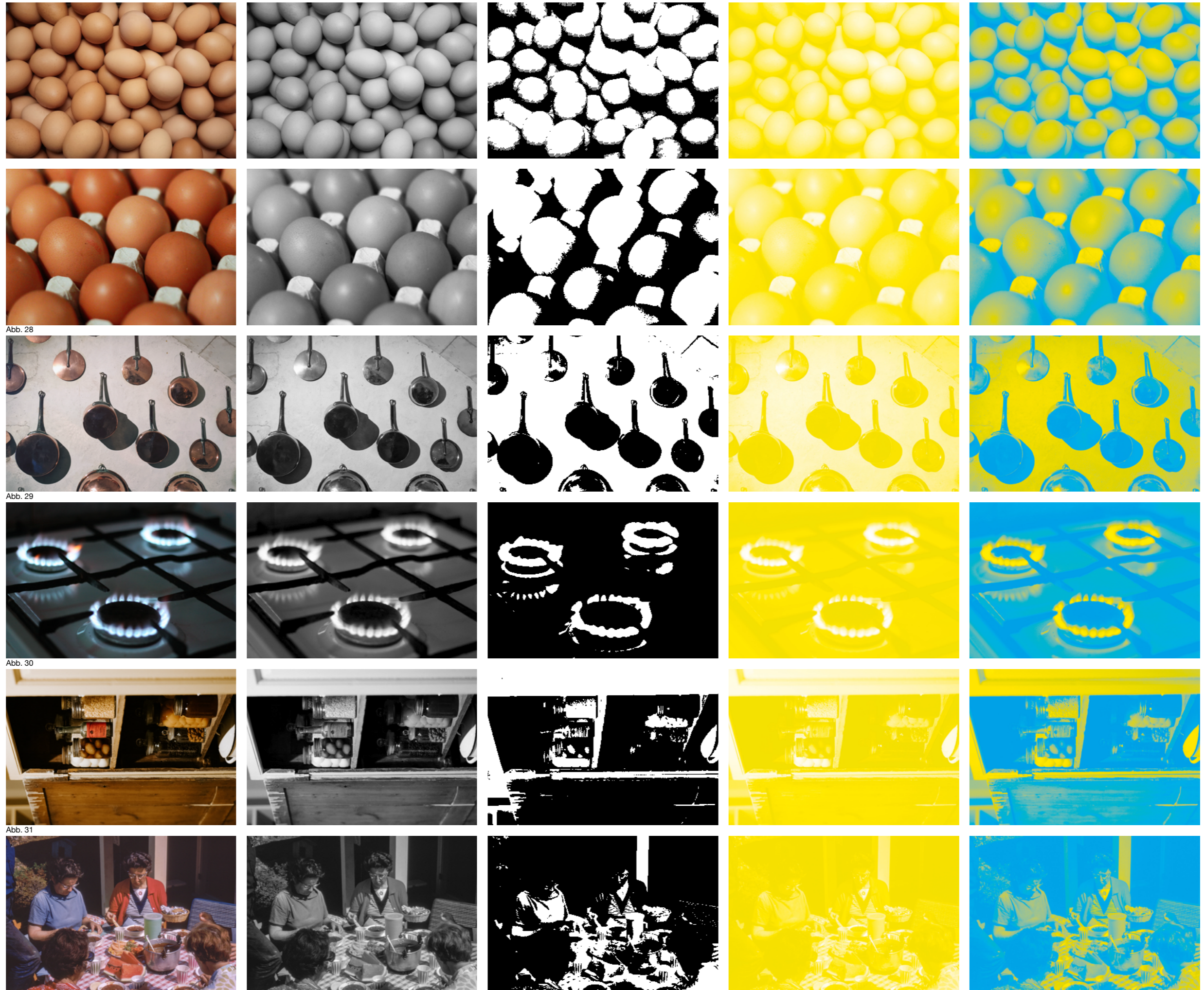
In weiteren Entwürfen wollte ich nur noch mit den wenigen definierten Farben vom Anfang arbeiten und Ei Silhouette und Raster getrennt von einander halten.



Stimmungsbilder

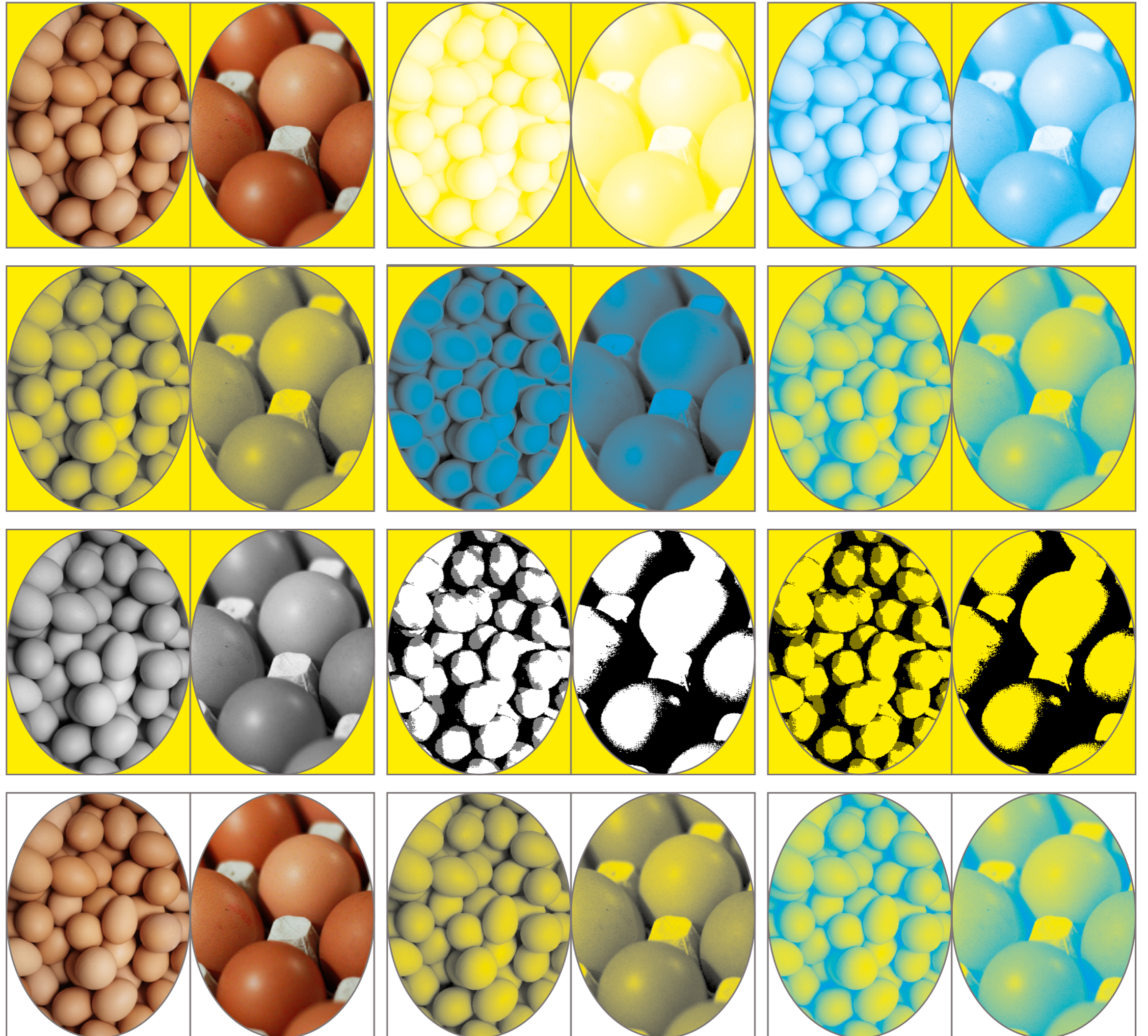
Ich habe mir überlegt in meinem Buch, und vielleicht auch in anderen Medien, einige Stimmungsbilder einzubauen. Entweder um ein neues Kapitel zu signalisieren, oder einfach als Auflockerung zwischen vielen Rezepten oder Informativen Texten. Ich dafür zu einigen verschiedenen Themen Bilder gesammelt. Einerseits zum Produkt Ei, andererseits zur Küche, dem Kochen und dem gemeinsamen Essen. Ich habe darauf geachtet, dass alle Bilder in ihrer Komposition etwas sehr grafisches enthalten. Sei es eine spezielle Anordnung oder nur eine bestimmte geometrische Form.

Diese Bilder habe ich in verschiedenen Färbungen und Rasterungen untersucht. Hierbei gefielen mir die gelben und gelb-blauen Duplex Bilder sehr gut. Duplex auf allen Bildern könnte das Gesamtbild vielleicht beruhigen und vereinheitlichen.



Stimmungsbilder + Silhouette

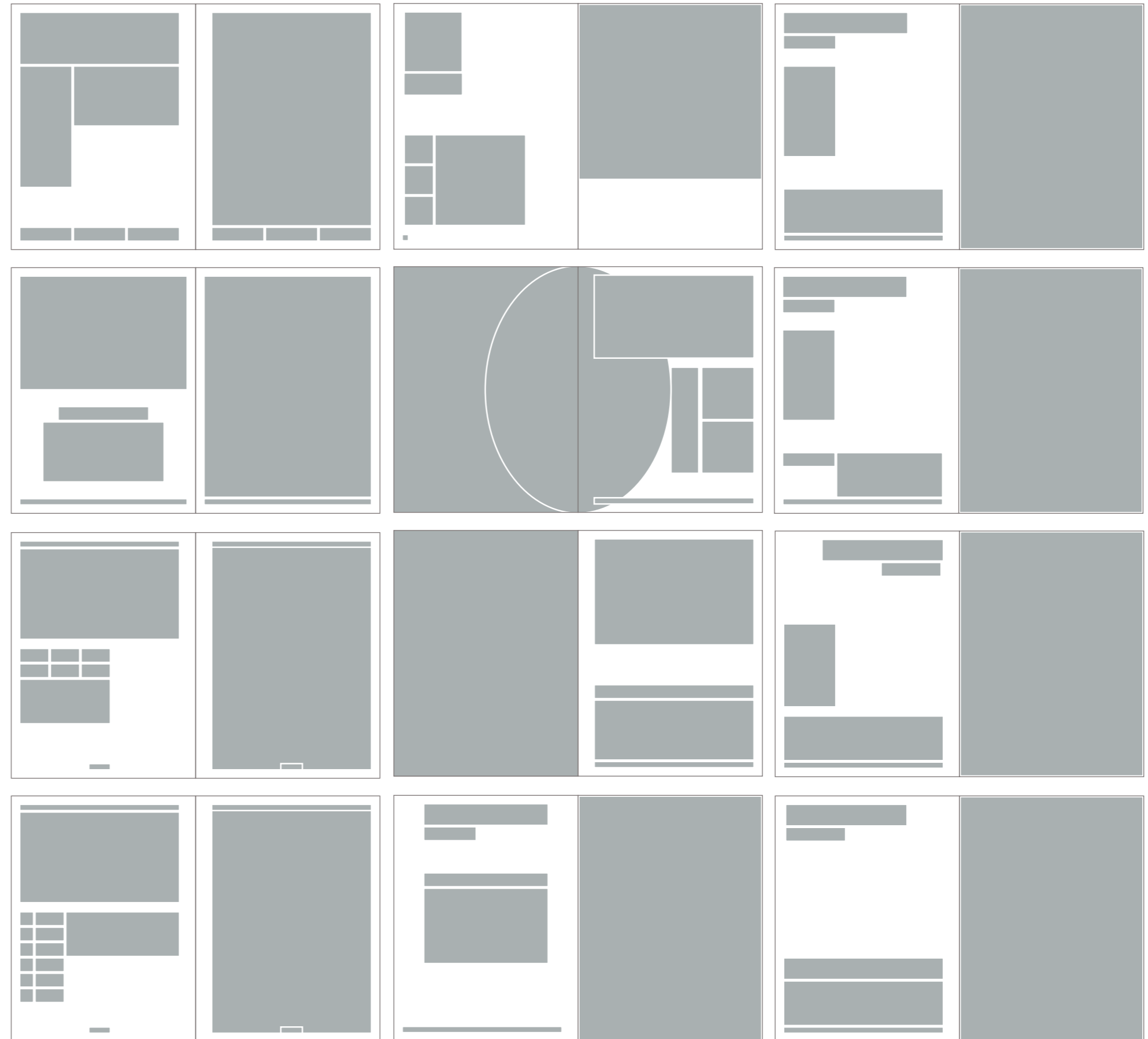
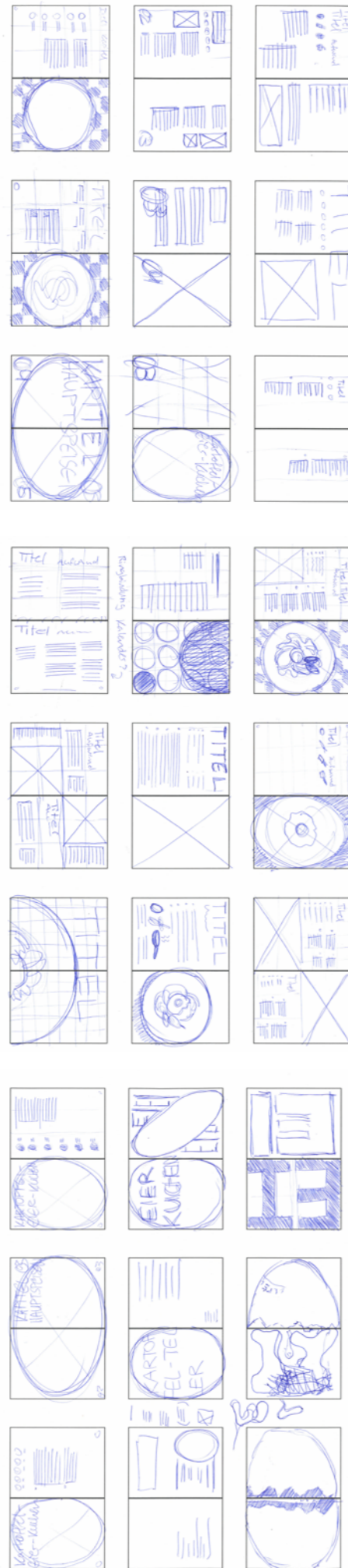
Eine kleine Untersuchung der Wirkung verschieden eingefärbter Stimmungsbilder in der Ei-förmigen Silhouette.



Skizzen – Layout

Wie bei den Covern, startete ich bei den Rezeptseiten mit einigen Handskizzen, um Ideen für Typo und Bildwelt zu generieren.

Als ich ins digitale umstieg, merkte ich, dass mich die vielen kleinen Komponenten eines Rezeptes etwas überforderten, weshalb ich anfangs nur mit groben Silhouetten und Kästen verschiedene Kompositionen skizzierte. Diese würde ich dann später mit Text und Bild befüllen.



Skizzen – Rezept Layout

Bei diesen ersten konkreteren Rezept-Entwürfen ist mir schnell klar geworden: Das ist nicht Minimalismus. Ich habe versucht die grosse, poppige Typo des Silhouetten-Coverentwurfes hier erneut einzubinden, doch zusammen mit der Anleitung und einer kleinteiligen Zutatenliste wirken diese Seiten extrem überladen und unübersichtlich. Also das komplette Gegenteil von dem, was ich erreichen will.

Ich verzichtete also bald auf den übergrossen Titel gleichte ihn mehr dem Lauftext an. Komplett minimalistisch wäre zum Beispiel, wenn ich den gesamten Text in einer Schriftgrösse setzen würde, ähnlich dem letzten Beispiel auf dieser Seite. Jedoch denke ich, dass sich dieser Ansatz vielleicht besser für ein Vorwort eignen könnte und die verschiedenen Teile eines Rezeptes doch klarer voneinander abgetrennt werden müssen.

Auch experimentierte ich hier kurz mit meinen handgezeichneten Piktogrammen als Zutatenliste, allerdings hatte ich das Gefühl, dass sie nichts zum Konzept beitragen und im Layout nur ein unnötiges weiteres Element darstellen, weshalb ich mich bald wieder auf Text fokussierte.

KARTOFFEL-EIER-KUCHEN

Kartoffeln schälen, waschen und in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Dann in Salzwasser während zehn Minuten fast gar kochen.

Zwiebel schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen klein hacken. Zwiebel in heisser Butter glasig andünsten und Petersilie daruntertermischen. Alles leicht abkühlen lassen.

Eier und Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und unter die Zwiebelmischung rühren.

Kartoffeln abgießen, unter die Eiermischung rühren und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 15 Minuten stocken lassen.

KARTOFFELN 800g
ZWIEBELN 1 Stück
BUTTER 2 EL
EIER 6 Stück
MILCH 6'200 ml
PETERSILIE 1 Bund

KARTOFFEL-EIER-KUCHEN

CA. 30 MIN 4 PORTIONEN

KARTOFFELN 800 g
ZWIEBELN 1 Stück
BUTTER 2 EL
EIER 6 Stück
MILCH 6'200 ml

Kartoffeln schälen, waschen, in kleine, mundgerechte Stücke schneiden und in Salzwasser während zehn Minuten fast gar kochen.


Zwiebel schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen hacken. Zwiebel in heißer Butter glasig andünsten und Petersilie untermischen, leicht abkühlen lassen.

Eier und Milch zusammen verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und unter die Zwiebelmischung rühren.

Kartoffeln abgießen, unter die Eier-Mischung rühren und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 15 Minuten stocken lassen.

RÜHREI MIT TOMATEN

ca. 15min



Genditis sanduscimus quodita sum si ut velittor saeped que voloria esequat officilit, commimp orepedi dolessus aut libus solupta suntotas anis num uteculparum aut harum quo eum vel in poreium iduntus et facesequas doluptas et fugit, imus, vit fuga. Nequam quias evel enditati cus ut ventisq uassimus velenihitium apid magnatur repta volenis volorep erferibus, core optam, Sed quid earibeatem quide reremque

RÜHREI MIT TOMATEN

ca. 15min 4 Portionen

Zwiebel 1 Stück, Milch 300ml, Mehl 500g, Zwiebel 1 Stück

Genditis sanduscimus quodita sum si ut velittor saeped que voloria esequat officilit, commimp orepedi dolessus aut libus solupta suntotas anis num uteculparum aut harum quo eum vel in poreium iduntus et facesequas doluptas et fugit, imus, vit fuga. Nequam quias evel enditati cus ut ventisq uassimus velenihitium apid magnatur repta volenis volorep erferibus, core optam, Sed quid earibeatem quide reremque Ximurnit. Ihiliem, nostrum ponihic aperum satilis nul vero

KARTOFFEL-EIER-KUCHEN

ca. 30 min - 4 Portionen

KARTOFFELN 800g
ZWIEBEL 1 Stück
BUTTER 2 Esslöffel
EIER 6 Stück
MILCH 6l
PETERSILIE 1 Bund

Kartoffeln schälen, waschen und in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Dann in Salzwasser während zehn Minuten fast gar kochen.

Zwiebel schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen klein hacken. Zwiebel in heisser Butter glasig andünsten und Petersilie daruntertermischen. Alles leicht abkühlen lassen.

Eier und Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und unter die Zwiebelmischung rühren.

Kartoffeln abgießen, unter die Eiermischung rühren und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 15 Minuten stocken lassen.

KARTOFFEL-EIER-KUCHEN

Kartoffeln schälen, waschen und in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Dann in Salzwasser während zehn Minuten fast gar kochen.

Zwiebel schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen klein hacken. Zwiebel in heisser Butter glasig andünsten und Petersilie daruntertermischen. Alles leicht abkühlen lassen.

Eier und Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und unter die Zwiebelmischung rühren.

Kartoffeln abgießen, unter die Eiermischung rühren und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 15 Minuten stocken lassen.

KARTOFFELN 800g
ZWIEBEL 1 Stück
BUTTER 2 EL
EIER 6 Stück
MILCH 6l

Seite 22 Hauptgerichte Eier-Kuchen 4 Portionen

KARTOFFEL-EIER-KUCHEN

KARTOFFELN 800 g
ZWIEBELN 1 Stück
PETERSILIE 1 Bund
BUTTER 2 EL
EIER 6 Stück
MILCH 6'200 ml

Kartoffeln schälen, waschen, in kleine, mundgerechte Stücke schneiden und in Salzwasser in 10 Minuten fast gar kochen.

Eier und Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und unter Zwiebelmischung mischen.

Zwiebel schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen hacken. Zwiebel in heißer Butter glasig andünsten und Petersilie untermischen, leicht abkühlen lassen.

Kartoffeln abgießen, unter Eiermischung rühren und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2-3) etwa 15 Minuten stocken lassen.

RÜHREI MIT TOMATEN

ca. 15min 4 Portionen

Zwiebel 1 Stück, Mehl 500g, Milch 300ml, Butter 2EL

Genditis sanduscimus quodita sum si ut velittor saeped que voloria esequat officilit, commimp orepedi dolessus aut libus solupta suntotas anis num uteculparum aut harum quo eum vel in poreium iduntus et facesequas doluptas et fugit, imus, vit fuga. Nequam quias evel enditati cus ut ventisq uassimus velenihitium apid magnatur repta volenis volorep erferibus, core optam, Sed quid earibeatem quide reremque Ximurnit. Ihiliem, nostrum ponihic aperum satilis nul vero maio ta dum sce rendam acit. Si fue aperivi defecul vena, noc, nit; erita, erum, quit? inte teres? Opuloc rei signa, quis.

EIER-KUCHEN

ca. 30 min - 4 Portionen



Kartoffeln schälen, waschen und in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Dann in Salzwasser während zehn Minuten fast gar kochen.

Zwiebel schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen klein hacken. Zwiebel in heisser Butter glasig andünsten und Petersilie daruntertermischen. Alles leicht abkühlen lassen.

Eier und Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und unter die Zwiebelmischung rühren.

Kartoffeln abgießen, unter die Eiermischung rühren und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 15 Minuten stocken lassen.

EIER-KUCHEN

ca. 30 min - 4 Portionen



Kartoffeln schälen, waschen und in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Dann in Salzwasser während zehn Minuten fast gar kochen.

Zwiebel schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen klein hacken. Zwiebel in heisser Butter glasig andünsten und Petersilie daruntertermischen. Alles leicht abkühlen lassen.

Eier und Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und unter die Zwiebelmischung rühren.

Kartoffeln abgießen, unter die Eiermischung rühren und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C

RUEHREI MIT TOMATE

Kartoffeln schälen, waschen und in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Dann in Salzwasser während zehn Minuten fast gar kochen.

Zwiebel schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen klein hacken. Zwiebel in heisser Butter glasig andünsten und Petersilie daruntertermischen. Alles leicht abkühlen lassen.

Zwiebel schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen klein hacken. Zwiebel in heisser Butter glasig andünsten und Petersilie daruntertermischen. Alles leicht abkühlen lassen.

KARTOFFELN 800g
ZWIEBEL 1 Stück
BUTTER 2 Esslöffel
EIER 6 Stück
MILCH 6l

HAUPTGERICHTE 4 PORTIONEN SEITE 22

KARTOFFEL-EIER-KUCHEN

ca. 30 min 4 Portionen

KARTOFFELN 800 g
ZWIEBELN 1 Stück
BUTTER 2 EL
EIER 6 Stück
MILCH 6'200 ml
Petersilie 1 Bund

Kartoffeln schälen, waschen, in kleine, mundgerechte Stücke schneiden und in Salzwasser während zehn Minuten fast gar kochen.

Zwiebel schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen hacken. Zwiebel in heißer Butter glasig andünsten und Petersilie untermischen, leicht abkühlen lassen.

Eier und Milch zusammen verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und unter die Zwiebelmischung rühren.

Kartoffeln abgießen, unter die Eier-Mischung rühren und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 15 Minuten stocken lassen.

RÜHREI MIT TOMATEN

ca. 15min 4 Portionen

Zwiebel 1 Stück, Mehl 500g, Milch 300ml, Butter 2EL

Genditis sanduscimus quodita sum si ut velittor saeped que voloria esequat officilit, commimp orepedi dolessus aut libus solupta suntotas anis num uteculparum aut harum quo eum vel in poreium iduntus et facesequas doluptas et fugit, imus, vit fuga. Nequam quias evel enditati cus ut ventisq uassimus velenihitium apid magnatur repta volenis volorep erferibus, core optam, Sed quid earibeatem quide reremque Ximurnit. Ihiliem, nostrum ponihic aperum satilis nul vero maio ta dum sce rendam acit. Si fue aperivi defecul vena, noc, nit; erita, erum, quit? inte teres?

KARTOFFEL-EIER-KUCHEN

ca. 30 min - 4 Portionen

Kartoffeln schälen, waschen und in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Dann in Salzwasser während zehn Minuten fast gar kochen.

Zwiebel schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen klein hacken. Zwiebel in heisser Butter glasig andünsten und Petersilie daruntertermischen. Alles leicht abkühlen lassen.

Eier und Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und unter die Zwiebelmischung rühren.

Kartoffeln abgießen, unter die Eiermischung rühren und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 15 Minuten stocken lassen.

- 800g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 6 Eier
- 6l Milch
- 1 Bund Petersilie

EIER-KUCHEN

ca. 30 min - 4 Portionen

Kartoffeln schälen, waschen und in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Dann in Salzwasser während zehn Minuten fast gar kochen.

Zwiebel schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen klein hacken. Zwiebel in heisser Butter glasig andünsten und Petersilie daruntertermischen. Alles leicht abkühlen lassen.

Eier und Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und unter die Zwiebelmischung rühren.

Kartoffeln abgießen, unter die Eiermischung rühren und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 15 Minuten stocken lassen.

Rezept Layouts

Von hier an habe ich versucht viel stärker zu reduzieren, und der ganzen Seite mehr Luft zu geben. Der Weissraum hilft definitiv mehr Ruhe in das Design zu bringen. Wie zuvor auch hielt ich mich hier wieder an das anfangs definierte Quadratraster und platzierte die verschiedenen Elemente darin.

Bei der Typografie habe ich mich jeweils auf 2 bis 3 Schriftgrößen begrenzt. Titel und Untertitel setzte ich weiterhin in Versalbuchstaben, während ich den Lauftext nun immer in Kleinbuchstaben setzte.

Bezüglich der Bildwelt für die Rezepte war ich hier erst noch unschlüssig. Ein Fotos mit Hintergrund und verschiedenen Perspektiven könnten die Rezepte etwas abwechslungsreicher gestalten. Auch die komplexen Raster über Nahaufnahmen haben eine tolle Wirkung und abstrahieren die Fotografien auf eine interessante Art. Jedoch sind sie neben dem ruhigen Layout vielleicht fast schon zu wild. Auch die extrem reduzierten Top-Down-Fotografien trafen mein Thema gut. Sie sind wohl der minimalistischste Ansatz unter dreien.

In einem weiteren Schritt untersuchte ich die verschiedenen Bildwelten und versuchte eine Wahl zu treffen.

SPIEGELEI MIT PETERSILIE

2 Stück
EIER

2 Teelöffel
BUTTER

2 Prisen
SALZ

1 Bund
PETERSILIE

CA. 10MIN
2 PORTIONEN

Die Petersilie fein hacken und beiseite legen. Die Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen. Die Eier aufschlagen und vorsichtig in die Pfanne gleiten lassen. Die Hitze reduzieren und das Spiegelei ein paar Minuten lang stocken lassen. Je nach gewünschter Konsistenz das Ei in der Pfanne wenden und von der anderen Seite braten. Das Spiegelei zum Schluss nach belieben salzen, die Petersilie dazugeben und servieren.

03 SPIEGELEIER



Abb. 33

SPIEGELEI MIT PETERSILIE

EIER
2 Stück

BUTTER
2 Teelöffel

SALZ
2 Prisen

PETERSILIE
1 Bund

CA. 10MIN
2 PORTIONEN

- Die Petersilie fein hacken und beiseite legen.
- Die Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen.
- Die Eier aufschlagen und vorsichtig in die Pfanne gleiten lassen.
- Die Hitze reduzieren und das Spiegelei ein paar Minuten lang stocken lassen. Je nach gewünschter Konsistenz das Ei in der Pfanne wenden und von der anderen Seite braten.
- Das Spiegelei zum Schluss nach belieben salzen und servieren.

VORWORT 03




Abb. 34

SPIEGELEI MIT PETERSILIE ca.10min, 3 Portionen

EIER: 3 Stück, BUTTER: 3 Teelöffel, SALZ: 3 Prisen

Die Petersilie fein hacken und beiseite legen. Die Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen. Die Eier aufschlagen und vorsichtig in die Pfanne gleiten lassen. Die Hitze reduzieren und das Spiegelei ein paar Minuten lang stocken lassen. Je nach gewünschter Konsistenz das Ei in der Pfanne wenden und von der anderen Seite braten. Das Spiegelei zum Schluss nach belieben salzen, die Petersilie dazugeben und servieren.

03 FRÜHSTÜCK 04



Abb. 35

SPIEGELEI MIT PETERSILIE

2 Stück
EIER

2 Teelöffel
BUTTER

2 Prisen
SALZ

1 Bund
PETERSILIE

CA. 10MIN
2 PORTIONEN

Die Petersilie fein hacken und beiseite legen. Die Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen. Die Eier aufschlagen und vorsichtig in die Pfanne gleiten lassen. Die Hitze reduzieren und das Spiegelei ein paar Minuten lang stocken lassen. Je nach gewünschter Konsistenz das Ei in der Pfanne wenden und von der anderen Seite braten. Das Spiegelei zum Schluss nach belieben salzen, die Petersilie dazugeben und servieren.

03 SPIEGELEIER



RÜHREI MIT TOMATEN
Eine Portion

EIER
3 Stück

ZWIEBEL
200g

TOMATEN
200g


MILCH
300ml

Die frischen Eier mit der Milch, der gehackten Petersilie, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verquirlen.

Tomaten waschen, halbieren, entkernen und klein würfeln.

Die verquirlten Eier in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten, bevor die Tomatenwürfel dazugegeben werden. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, das fertige Rührei mit Tomaten umgehend noch heiss servieren.

03 REZEPTE



SPIEGELEI MIT PETERSILIE ca.10min, 3 Portionen

EIER 3 Stück, BUTTER 3 Teelöffel, SALZ 3 Prisen

Die Petersilie fein hacken und beiseite legen. Die Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen. Die Eier aufschlagen und vorsichtig in die Pfanne gleiten lassen. Die Hitze reduzieren und das Spiegelei ein paar Minuten lang stocken lassen. Je nach gewünschter Konsistenz das Ei in der Pfanne wenden und von der anderen Seite braten. Das Spiegelei zum Schluss nach belieben salzen, die Petersilie dazugeben und servieren.

08 SCHNELLE KLASSIKER



RÜHREI MIT TOMATEN

1 STÜCK
ZWIEBEL

500G
MEHL

300ML
MILCH

ZEL
BUTTER

CA. 15MIN
4 PORTIONEN

Genießen sanduichimus quodita sum si ut vellet saepep que volona eneequat officis, comering erpedid dolereus aut libus volupta sauntas aris num utculparum aut harum que eum vel in porcum idumtus et facerique doluptat et fugit, imus, vit sige. Nequam quis evel enditati cux ut ventiqz sassemus velenihilum apid magnatur nepta volonia volosp erentibus, core optam, Sed quid earboatem quidie renetaque Ximurini. Billam, reatum poritice apperum satila nul vero maio ta dum sce randam acci. Si fue aperiti defecul vema, noc, nit, entia, erum, quat? ante tenes? Opuloc rei signa, quis.



SPIEGELEI MIT PETERSILIE

2 Stück
EIER


2 Teelöffel
BUTTER

2 Prisen
SALZ

1 Bund
PETERSILIE

Die Petersilie fein hacken und beiseite legen. Die Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen. Die Eier aufschlagen und vorsichtig in die Pfanne gleiten lassen. Die Hitze reduzieren und das Spiegelei ein paar Minuten lang stocken lassen. Je nach gewünschter Konsistenz das Ei in der Pfanne wenden und von der anderen Seite braten. Das Spiegelei zum Schluss nach belieben salzen, die Petersilie dazugeben und servieren.

03 SPIEGELEIER




SPIEGELEI MIT PETERSILIE ca.10min, 3 Portionen

EIER 3 Stück
BUTTER 3 Teelöffel
SALZ 3 Prisen

Die Petersilie fein hacken und beiseite legen. Die Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen. Die Eier aufschlagen und vorsichtig in die Pfanne gleiten lassen. Die Hitze reduzieren und das Spiegelei ein paar Minuten lang stocken lassen. Je nach gewünschter Konsistenz das Ei in der Pfanne wenden und von der anderen Seite braten. Das Spiegelei zum Schluss nach belieben salzen, die Petersilie dazugeben und servieren.

08 SCHNELLE KLASSIKER



RÜHREI MIT TOMATEN
CA. 15MIN
4 PORTIONEN

ZWIEBEL
1 STÜCK

MEHL
500G

MILCH
300ML

BUTTER
ZEL

Genießen sanduichimus quodita sum si ut vellet saepep que volona eneequat officis, comering erpedid dolereus aut libus volupta sauntas aris num utculparum aut harum que eum vel in porcum idumtus et facerique doluptat et fugit, imus, vit sige. Nequam quis evel enditati cux ut ventiqz sassemus velenihilum apid magnatur nepta volonia volosp erentibus, core optam, Sed quid earboatem quidie renetaque Ximurini. Billam, reatum poritice apperum satila nul vero maio ta dum sce randam acci. Si fue aperiti defecul vema, noc, nit, entia, erum, quat? ante tenes? Opuloc rei signa, quis.



SPIEGELEI MIT PETERSILIE ca.10min, 3 Portionen

EIER: 3 Stück, BUTTER: 3 Teelöffel, SALZ: 3 Prisen

Die Petersilie fein hacken und beiseite legen. Die Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen. Die Eier aufschlagen und vorsichtig in die Pfanne gleiten lassen. Die Hitze reduzieren und das Spiegelei ein paar Minuten lang stocken lassen. Je nach gewünschter Konsistenz das Ei in der Pfanne wenden und von der anderen Seite braten. Das Spiegelei zum Schluss nach belieben salzen, die Petersilie dazugeben und servieren.

RÜHREI MIT PETERSILIE ca.10min, 3 Portionen

EIER: 9 Stück, BUTTER: 2 Esslöffel, MILCH: 3 Esslöffel, SALZ & PFEFFER: 3 Prisen, PETERSILIE: 1 Bund

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und salzen und mit einer Gabel leicht verschlagen. Anschliessend die Milch unterrühren. In einer beschichteten Pfanne die Butter schmelzen und die Ei-Mischung hineingliessen. Bei milder Hitze stocken lassen und mit einem Holzlöffel von der Mitte aus ständig rühren. Wenn das Rührei cremig ist, vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

03 FRÜHSTÜCK 04




SPIEGELEI MIT PETERSILIE ca.10min, 3 Portionen

EIER: 3 Stück, BUTTER: 3 Teelöffel, SALZ: 3 Prisen



Die Petersilie fein hacken und beiseite legen. Die Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen. Die Eier aufschlagen und vorsichtig in die Pfanne gleiten lassen. Die Hitze reduzieren und das Spiegelei ein paar Minuten lang stocken lassen. Je nach gewünschter Konsistenz das Ei in der Pfanne wenden und von der anderen Seite braten. Das Spiegelei zum Schluss nach belieben salzen, die Petersilie dazugeben und servieren.

RÜHREI MIT PETERSILIE ca.10min, 3 Portionen

EIER: 9 Stück, BUTTER: 2 Esslöffel, MILCH: 3 Esslöffel, SALZ & PFEFFER: 3 Prisen, PETERSILIE: 1 Bund

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und salzen und mit einer Gabel leicht verschlagen. Anschliessend die Milch unterrühren. In einer beschichteten Pfanne die Butter schmelzen und die Ei-Mischung hineingliessen. Bei milder Hitze stocken lassen und mit einem Holzlöffel von der Mitte aus ständig rühren. Wenn das Rührei cremig ist, vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

03 FRÜHSTÜCK 04

Layout – Vorwort & Inhaltsverzeichnis

Nachdem ich mich für das Silhouetten Konzept entschieden hatte begann ich die restlichen Inhaltsseiten zu entwerfen. Da das Grundgerüst des Covers schon feststand, konnte ich mich hier mit der Typografie wieder daran orientieren. Versale Titel und Einzüge kamen also wieder zum Einsatz.

Ich versuchte beim Vorwort nochmal den ganzen Text in einer einzigen Schriftgröße zu setzen. Bei den Rezepten hatte ich dies ja bereits ausgeschlossen, wollte es für diesen Seitentyp aber nochmal testen. Doch obwohl, diese grosse hier besser funktionierte und auch sehr grafisch wirkt, war sie eher unübersichtlich und anstrengend zu lesen.

Also setzte ich auch hier mehrere Schriftgrößen ein, um eine gewisse Hierarchie aufzubauen.

	<p>LIEBE LESER*IN- NEN</p> <p>Rat poreptate con consequere everrum vendusdae re volupta dolectate veliqua ssimolu ptatur ani quiaie volo eruntis suntiantur si untius es eum res is ea volorem reptati ossimporro consequas rehenis non restius est, is inctium qui sus. SEITE 1 Parum eles cus et alibus eum ea quiam, volor aut volent expelique del endandes num eni utatur, si omnihit volenditate pro eat quam quate pedicataque voluptate seri suntinctet lignatur sintur, sint accus doluptatis seque dit is deligendel isto quistium quos eicab iuscid que plante et, sumque officillaute voloris aut et et, quasse nobit mi, con natiam, tecatis cusae etur res sequam aut eum eseqas id maximet plia-</p>		<p>LIEBE LESER*INNEN</p> <p>Rat poreptate con consequere everrum vendusdae re volupta dolectate veliqua ssimolu ptatur ani quiaie volo eruntis suntiantur si untius es eum res is ea volorem reptati ossimporro consequas rehenis non restius est, is inctium qui sus. SEITE 1 Parum eles cus et alibus eum ea quiam, volor aut volent expelique del endandes num eni utatur, si omnihit volenditate pro eat quam SEITE 30 quate pedicataque voluptate seri suntinctet lignatur sintur, sint accus doluptatis seque dit is deligendel isto quistium quos eicab iuscid que plante et, sumque officillaute voloris aut et et, quasse nobit mi, con natiam, tecatis cusae etur res sequam aut eum eseqas id maximet pliatium excepe sit ommodissimi, suntur sa ipsam doles voluptiam quam faci nis apiciis cimolleseque sin nis ut experat adi temquo velitiae dolo voluptatur simincto. El ex et fuga. Uga. Ibernatem que labor autemol utature ptatur, ulparit arum unde voluptas volores eumquibus voles elitibe-</p> <p>VORWORT 03</p>		<p>LIEBE LESER*INNEN</p> <p>Willkommen in der Welt der kulinarischen Köstlichkeiten rund ums Ei! In diesem Kochbuch erkunden wir die Kunst des einfachen und minimalistischen Kochens mit Eiern. Ausserdem wollen wir Ihnen einen Überblick über den Ursprung und die Geschichte dieser aussergewöhnlichen Zutat verschaffen und uns mit Nachhaltigkeit und fairen Produktionsmöglichkeiten beschäftigen.</p> <p>Egal, ob Sie ein erfahrener Koch oder ein Anfänger in der Küche sind, Eier bieten beinahe unendlich viele Möglichkeiten, um köstliche Mahlzeiten zu kreieren, die schnell, zufriedenstellend und vielseitig sind. Wir sind der Meinung, dass Kochen Spaß machen und für alle zugänglich sein sollte. Deshalb haben wir eine Auswahl von Rezepten zusammengestellt, die leicht nachzukochen sind und leicht erhältliche Zutaten verwenden.</p> <p>Schnappen Sie sich also Ihre Schürze und lassen Sie das bescheidene Ei in den Mittelpunkt Ihrer kulinarischen Abenteuer rücken. Bereiten Sie sich auf eine Reise vor, bei der Einfachheit auf Raffinesse trifft und die unglaubliche Vielseitigkeit von Eiern zu Ihrer geheimen Zutat für außergewöhnliche Gerichte wird. Machen Sie sich bereit, die Freuden der einfachen, minimalistischen Küche mit Eiern zu genießen!</p> <p>VORWORT 03</p>
	<p>LIEBE LESER*INNEN</p> <p>Rat poreptate con consequere everrum vendusdae re volupta dolectate veliqua ssimolu ptatur ani quiaie volo eruntis suntiantur si untius es eum res is ea volorem reptati ossimporro consequas rehenis non restius est, is inctium qui sus. SEITE 1 Parum eles cus et alibus eum ea quiam, volor aut volent expelique del endandes num eni utatur, si omnihit volenditate pro eat quam SEITE 30 quate pedicataque voluptate seri suntinctet lignatur sintur, sint accus doluptatis seque dit is deligendel isto quistium quos eicab iuscid que plante et, sumque officillaute voloris aut et et, quasse nobit mi, con natiam, tecatis cusae etur res sequam aut eum eseqas id maximet pliatium excepe sit ommodissimi, suntur sa ipsam doles voluptiam quam faci nis apiciis cimolleseque sin nis ut experat adi temquo velitiae dolo voluptatur simincto. El ex et fuga. Uga. Ibernatem que labor autemol utature ptatur, ulparit arum unde voluptas volores eumquibus voles elitiberiam, id quamem tota eum hita dolo blaut aborisam eum rest et millig-nihil issendignis natia cum ditiām re, qui solore-sciis volorep udicipsam, iunt quant accabo.</p>		<p>LIEBE LESER*INNEN</p> <p>RAT POREPTATE CON CONSEQUERE EVERRUM VENDUSDAE RE VOLUPTA DOLECTATE VELIQUA SSIMOLU PTATUR ANI QUIAE VOLO ERUNTIIS SUNTIANTUR SI UNTIUS ES EUM RES IS EA VOLEM REPTATI OSSIMPORRO CONSEQUAS REHENIS NON RESTIUS EST, IS INCTIUM QUI SUS. SEITE 1 PARUM ELES CUS ET ALIBUS EUM EA QUIAM, VOLOR AUT VOLENT EXPELIQUE DEL ENDANDES NUM ENI UTATUR, SI OMNIHIT VOLENDITATE PRO EAT QUAM SEITE 30 QUATE PEDICATAQUE VOLUPTATE SERI SUNTINCTET LIGNATUR SINTUR, SINT ACCUS DOLUPTATIS SEQUE DIT IS DELIGENDEL ISTO QUISTIUM QUOS EI-</p> <p>VORWORT 03</p>		<p>LIEBE LESER*INNEN</p> <p>Willkommen in der Welt der kulinarischen Köstlichkeiten rund ums Ei! In diesem Kochbuch erkunden wir die Kunst des einfachen und minimalistischen Kochens mit Eiern. Ausserdem wollen wir Ihnen einen Überblick über den Ursprung, Geschichte und Traditionen dieser aussergewöhnlichen Zutat verschaffen und uns mit Nachhaltigkeit und fairen Produktionsmöglichkeiten beschäftigen.</p> <p>Egal, ob Sie ein erfahrener Koch oder ein Anfänger in der Küche sind, Eier bieten beinahe unendlich viele Möglichkeiten, um köstliche Mahlzeiten zu kreieren, die schnell, zufriedenstellend und vielseitig sind. Wir sind der Meinung, dass Kochen Spaß machen und für alle zugänglich sein sollte. Deshalb haben wir eine Auswahl von gesunden Rezepten zusammengestellt, die leicht nachzukochen sind und leicht erhältliche Zutaten verwenden.</p> <p>Schnappen Sie sich also Ihre Schürze und lassen Sie das bescheidene Ei in den Mittelpunkt Ihrer kulinarischen Abenteuer rücken. Bereiten Sie sich auf eine Reise vor, bei der Einfachheit auf Raffinesse trifft und die unglaubliche Vielseitigkeit von Eiern zu Ihrer geheimen Zutat für außergewöhnliche Gerichte wird. Machen Sie sich bereit, die Freuden der einfachen, minimalistischen Küche mit Eiern zu genießen!</p> <p>VORWORT 03</p>
	<p>WAS SIE ERWARTET</p> <p>EINFÜHRUNG 08 Minimalistische Küche 08 Kulturelle Bedeutung des Eies 09 Produktion & Nachhaltigkeit</p> <p>SCHNELLE KLASSIKER 12 Spiegelei mit Schnittlauch 14 Rührei mit Petersilie 16 Hartgekochte Frühstückseier 18 Pochiertes Ei auf Reis 20 Fluffiges Omelette</p> <p>EINFACHE MENÜS 24 Eier-Gemüse-Bowl 26 Eier Benedict 28 Eier-Gemüse Frittata 30 Shakshuka 32 Eintropf Gemüsesuppe</p> <p>SÜSSE EIER-DESSERTS 36 Schokoladen Mousse 38 Französische Crème Brûlée</p> <p>INHALT 05</p>		<p>WAS SIE ERWARTET</p> <p>EINFÜHRUNG 08 Minimalistische Küche 08 Kulturelle Bedeutung des Eies 09 Produktion & Nachhaltigkeit</p> <p>SCHNELLE KLASSIKER 12 Spiegelei mit Schnittlauch 14 Rührei mit Petersilie 16 Hartgekochte Frühstückseier 18 Pochiertes Ei auf Reis 20 Fluffiges Omelette</p> <p>EINFACHE MENÜS 24 Eier-Gemüse-Bowl 26 Eier Benedict 28 Eier-Gemüse Frittata 30 Shakshuka 32 Eintropf Gemüsesuppe</p> <p>SÜSSE EIER-DESSERTS 36 Schokoladen Mousse 38 Französische Crème Brûlée 40 Zitronen Müsliriegel</p> <p>ANHANG 44 Zutatenliste 45 Glossar</p> <p>INHALT 05</p>		<p>WAS SIE ERWARTET</p> <p>EINFÜHRUNG 07 - 09 08 Minimalistische Küche 08 Kulturelle Bedeutung des Eies 09 Produktion & Nachhaltigkeit</p> <p>SCHNELLE KLASSIKER 11 - 21 12 Spiegelei mit Schnittlauch 14 Rührei mit Petersilie 16 Hartgekochte Frühstückseier 18 Pochiertes Ei auf Reis 20 Fluffiges Omelette</p> <p>EINFACHE MENÜS 23 - 33 24 Eier-Gemüse-Bowl 26 Eier Benedict 28 Eier-Gemüse Frittata 30 Shakshuka 32 Eintropf Gemüsesuppe</p> <p>SÜSSE EIER-DESSERTS 35 - 41 36 Schokoladen Mousse 38 Französische Crème Brûlée 40 Zitronen Müsliriegel</p> <p>ANHANG 43 - 46 44 Zutatenliste 45 Glossar</p> <p>INHALT 05</p>

Kapitelseiten

Ich habe hier einige Kapitelseiten angedacht, die die Ei Silhouette und Typografie des Covers in verschiedenen Arten aufgreift und die gesammelten Stimmungsbilder verwendet. Noch bin ich mit dieser Seite nicht auf einen grünen Zweig gekommen, doch ich möchte Kapitelseiten in der finalen Umsetzung gerne noch einmal untersuchen und einbauen, da sie in einem echten Buch eine wichtige Gliederung darstellen würden.

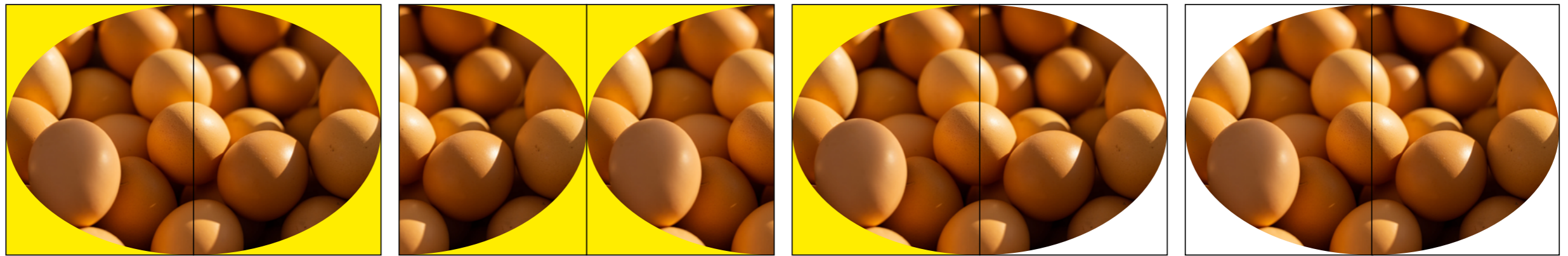


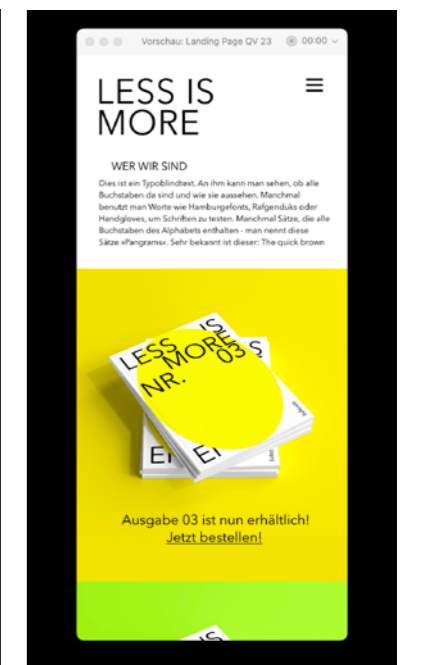
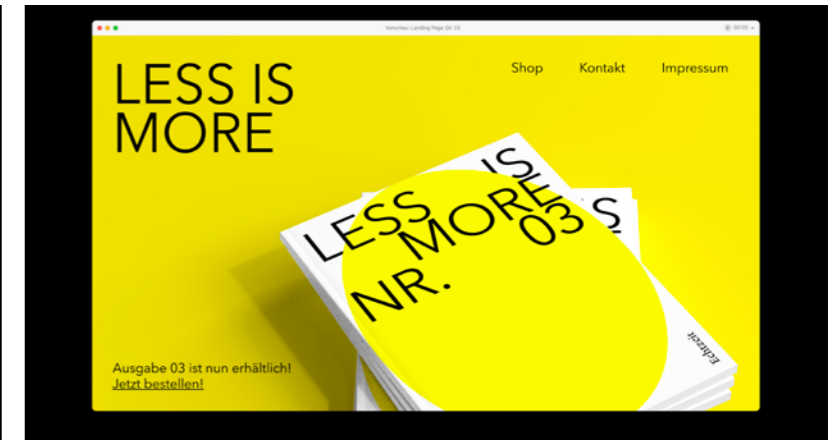
Abb. 36



Landing Page

Auf meiner Landing Page teste ich einige verschiedene Startansichten. Einerseits versuchte ich die Typografie des Covers gross auf das Desktop Format zu übersetzen. Ein anderer Ansatz wäre, zuerst die Buchreihe an sich über einen kurzen Text vorzustellen. Beim weiterscrollen trifft man auf ein Archiv bzw. einen Shop mit allen existierenden Ausgaben des Buches. Dieser baut sich wie das Buch selbst wieder durch ein Raster aus Quadraten auf. So auch bei meinem dritten Ansatz, wobei hier nicht als erstes die Buchreihe vorgestellt wird, sondern die neuste Ausgabe der Reihe gross gezeigt und beworben wird.

Von der Struktur her könnte ich mir einen simplen One Pager vorstellen, durch den man sich durchscrollen oder via Navigationsknöpfe in einer Kopfzeile klicken kann.



Materialisierung

Für die Materialisierung meiner Buchserie, dachte ich zuerst an die Verwendung einer klassischen Drahtkamm Heftung, welche sehr häufig bei Kochbüchern eingesetzt wird. Sie ermöglicht ein komplett flaches Aufschlagen der Seiten und ist deshalb sehr praktisch. Funktionalität ist bei meinem Buch sehr wichtig, allerdings passt die Spiralbindung rein visuell nicht ganz in mein minimalistisches Konzept. Deshalb würde ich für meine Bücher auf eine hochwertige Fadenbindung setzen, welche ebenfalls ein einfaches Aufklappen ermöglicht, sehr langlebig und stabil ist und gleichzeitig sauber in einem Kartonumschlag verpackt werden kann.

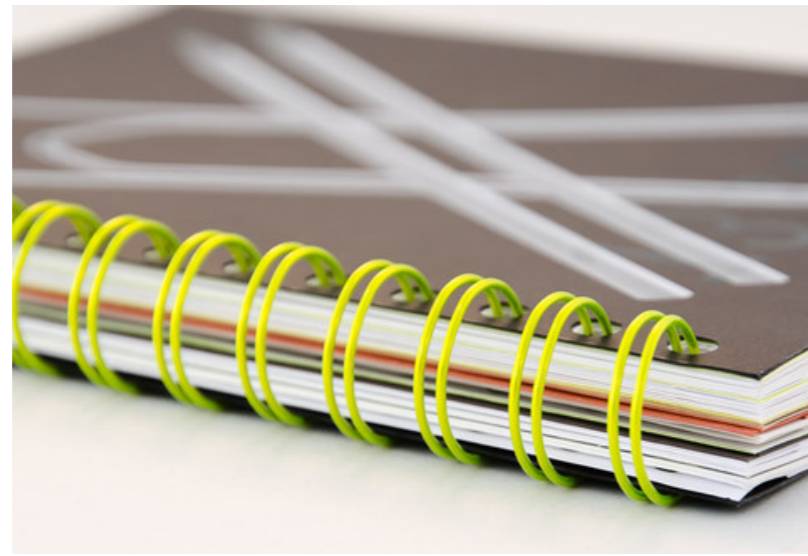


Abb. 37

Beim Umschlag denke ich an einen normalen Kartondeckel, überzogen mit einem hochweissen, matt gestrichenem Papier. Der dicke Einband würde dem Buch so etwas an Gewicht und ein Gefühl von Wertigkeit verleihen. Allerdings müsste man noch untersuchen, wie sich so ein dicker Einband mit unserem relativ dünnen Buch von 48 Seiten verhält. Je nachdem könnte ein offener Rücken das Aufklappen vielleicht erleichtern.



Abb. 38

Das gestrichene Papier sorgt dafür, dass Flecken, die beim Kochen entstehen, leichter wieder entfernt werden könnten. Aus dem selben Grund würde ich auch für den Inhalt ein relativ schweres, gestrichenes Papier verwenden.

Für das Cover könnte ich mir auch noch vorstellen, Typo-Elemente zu laminieren, um sie so hervorzuheben und dem Cover einen edlen Touch zu verleihen.



Abb. 39

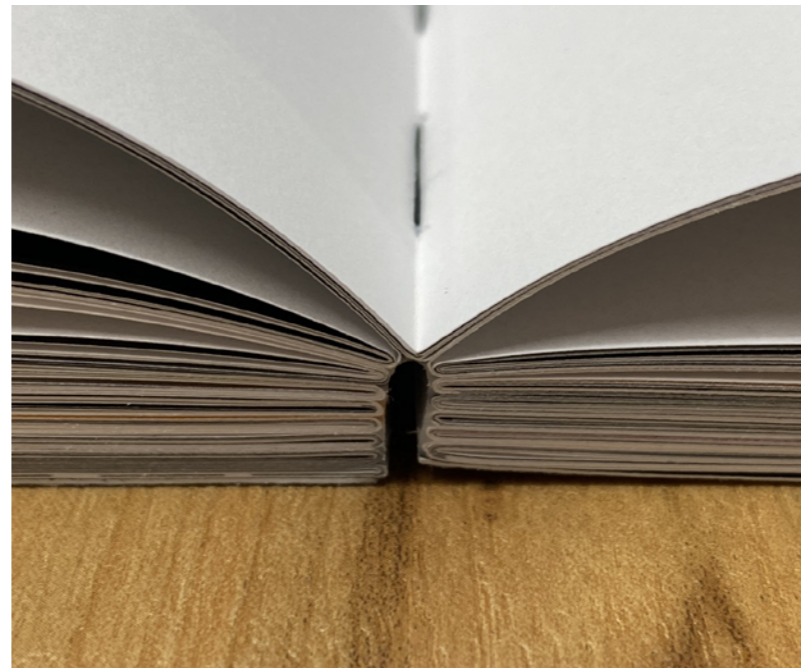


Abb. 40



Abb. 41

