

Das museale Format Wanderausstellung

Irene Doris Wild

Das museale Format Wanderausstellung

Die nachhaltige Esskultur

Bibliografische Informationen der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar

ISBN 978-3-86573-981-0

© 2017 Wissenschaftlicher Verlag Berlin

Olaf Gaudig & Peter Veit GbR

www.wvberlin.de / www.wvberlin.com

Alle Rechte vorbehalten.

Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Verwertung, auch einzelner Teile, ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig. Dies gilt insbesondere für fotomechanische Vervielfältigung sowie Übernahme und Verarbeitung in EDV-Systemen.

Druck und Bindung: SDL – Digitaler Buchdruck, Berlin

Printed in Germany

€ 38,00

VORWORT

Die vorliegende Buchpublikation, ursprünglich verfasst als Masterarbeit im postgradualen Fernstudiengang „Management von Kultur- und Non-Profit-Organisationen“ an der TU Kaiserslautern, entspricht sowohl formal als auch inhaltlich höchsten wissenschaftlichen Ansprüchen.

Beeindruckend ist die Realisierung der Verhältnisbestimmung von Theorie und Empirie am Beispiel der Fallstudie „Wilde Küche“. Diese Fallstudie wurde von der Autorin auf der Basis eines innovativen und umfassenden Konzepts eines reflexiven Kultur- und Museumsmanagements focussiert.

Ich wünsche Frau Wild eine breite, engagierte Leserschaft.

Univ.-Prof. Dr. Thomas Heinze

INHALTSVERZEICHNIS	VI
ABBILDUNGSVERZEICHNIS	IX
GLOSSAR	X
ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS	XXII
DANKSAGUNG	XXIV

1. Einleitung	1
2. Die „Wilde Küche“ in Bezug zu Kulturmanagement und Kunstkommunikation	3
2.1 Problemstellung Wanderausstellungskonzept „Wilde Küche“	4
2.2 Ausgangslage: Das Thema im Bezugsrahmen von Kultur	6
2.2.1 Erscheinungsform Inhalte	7
2.2.2 Erscheinungsform Ökonomie	9
2.2.3 Erscheinungsform (NPO-)Management	12
2.2.4 Erscheinungsform Erlebnis	13
2.3 Ziele der Masterarbeit	14
2.4 Nichtbeachtung wegen Umfang der Masterarbeit	16
3. Empirische Fallstudie	17
3.1 Forschungsdesign: teilstandardisierte Erhebung mittels Fragebogen an NPO's	17
3.1.1 NPO-Recherche und Auswahlkriterien für Fragebogen-Aktion	17
3.1.2 Entwicklung des Fragebogens anhand der Themenstellung	19
3.1.3 Kommunikationsdesign für Feldstudie Fragebogen-Aktion	20
3.2 Auswertung Fragebogen	21
3.2.1 Analyse Beteiligung, Rücklauf, Interesse u. Kommunikation	21
3.2.2 Quantitative Analyse	21
3.2.3 Qualitative Analyse	25
3.3 Zusammenfassung/Evaluierung der quantitativen und qualitativen Ergebnisse	26
3.4 Essentials und Kernaussagen in Bezug zur Themenstellung	29
3.4.1 Essentials	29
3.4.2 Kernaussagen bezüglich NPO's	30
3.4.3 Kernaussagen bezüglich Kulturmanagement für NPO's	30
3.4.4 Kernaussagen bezüglich Projekt „Wilde Küche“	31
3.4.5 Zusammenfassung Fallstudie	32
3.5 Forschungslücke	32

4.	„Wilde Küche“: Interdisziplinärer Überblick u. Definition	33
4.1	Etymologische Herkunft: <i>wild</i> (Adjektiv)	33
4.1.1	Bedeutungen <i>wild</i> (Adjektiv)	35
4.1.2	Das wilde Denken in Bezug zur „wilden Küche“	36
4.1.3	Persönlicher Bezug zum Themenkomplex	40
4.1.4	„Wilde Küche“: Themenfelder und Maximen	42
4.1.5	Thematische Zusammenfassung u. erweiterter „Wilde Küche“-Begriff	46
4.1.6	Der „Wilde Küche“-Regelkreis	46
4.2	Das Projekt „Wilde Küche“ - ein Projekt im Prozess	50
4.3	Untersuchungsgegenstand und Felder der „wilden Küche“	52
4.3.1	Das kulturmanageriale Feld: Kultur und cultural turn	56
4.3.2	Das kunstkommunikative Feld: Die „Wilde Küche“ als ästhetisches Erlebnis	57
4.4	Das museale Format Wanderausstellung	59
4.4.1	Kontextueller historischer Rückblick	60
4.4.2	Benefits Wanderausstellung und erweiterter Museumsbegriff	63
5.	Bezüge und Komponenten einer besucherorientierten Wanderausstellungskonzeption „Wilde Küche“	67
5.1	Das Projekt „Wilde Küche“ in Bezug. zu Kunstkommunikation	72
5.1.1	Arbeitsfelder von Kunstkommunikation für das Projekt „Wilde Küche“	76
5.1.2	Managementaufgaben der Kunstkommunikation	78
5.2	Das Projekt „Wilde Küche“ in Bezug. zu Funktionen der Kultur in der Gesellschaft	81
5.2.1	Bildung	81
5.2.2	Soziales und Demokratie	82
5.2.3	Kunst, Veranstaltungen und Events	83
5.3	Kunst- und Kulturproblem: Die Finanzierung	84
6.	Konzept besucherorientierte Wanderausstellung „Wilde Küche“ und seines Begleitprogramms	87
6.1	Einführung in das Thema „Wilde Küche“	91
6.2	Industrielle Küche vs. „Wilde Küche“	91
6.3	Die „Wilde Küche“-Zutaten (Station 1)	92
6.3.1	Die Raum- und Zeiterfahrung	93
6.3.2	Die Sinnes-Erfahrung	93
6.3.3	„Wilde Küche“ & Gesundheit	94

6.4	„Wilde Küche“ drinnen & draußen (Station 2)	94
6.4.1	„Wilde“ Kocharten	95
6.4.2	„Wilde“ Mahlzeiten	95
6.4.3	„Wilde“ Verwertung	96
6.5	Die Naturerfahrung & das Prinzip Garten (Station 3)	97
6.6	„Wilde Arbeit“ (Station 4)	98
6.7	„Wilde Küche“-Maximen, -Benefits und Anregungen für den Alltag	98
6.8	Das Prinzip Netzwerk (Station 5)	99
6.9	„Wilde Küche“ & „Öko“	100
7.	Das themenübergreifende, modulartige Begleitprogramm	101
7.1	„Wilde Küche“-Workshops	101
7.2	Weiter- und Fortbildungsangebote zum Thema „Wilde Küche“	102
7.3	Vorträge	102
7.4	„Wilde Küche“-Events	103
7.5	„Wilde Küche“ global	104
7.6	„Wilde“ Gemeinschaften	104
7.7	Angebote von Kooperationspartnern aus der Kreativwirtschaft	105
7.8	Maßgeschneiderte „Wilde Küche“-Angebote	105
8.	Schlussbetrachtungen	106
8.1	Ergebnisse	107
8.2	Handlungsempfehlungen	109
8.3	Weitergehende Forschungsfragen	111
8.3.1	Schwerpunkt Interkulturalität und Transkulturalität	111
8.3.2	Schwerpunkt (NPO-)Kulturmanagement	111
8.3.3	Schwerpunkt Museumsforschung	111
8.4	Resümee	112

LITERATUR- UND QUELLENVERZEICHNIS	114
--	------------

ANHANG	XXV
---------------	------------