

Innovative Lehre an Hochschulen – ein Kochrezept



Miro Bannwart
Bachelor of Arts in Architektur BFH

Die Innovationssuppe

Kochzeit: 3 bis 5 Jahre, Nebenwirkungen: freies Denken und Lernen beim Kochen und darüber hinaus.

Hauptzutaten, scharfe Gewürze und Kochtöpfe

Dozenten und Studenten, die: Spass an der Tat haben, gerne vorwärtsschauen, von der Wirtschaft unabhängig sind, gerne Risiken eingehen, gerne kochen, lehren und lernen.

Zum Würzen gebrauche man: Basistheoriekationen, freie Vertiefungsmöglichkeiten, Softwarelizenzen und jede Menge freie Projekte.

Weiter braucht die Küche: Wände, in die man mal einen Nagel einschlagen darf, Gärten, wo Pavillons aufgebaut werden, Dachterrassen zum Grillen und ganz wichtig eine Werkstatt mit CNC-Maschinen, Robotern und Drohnen zum freien Experimentieren bei Tag und Nacht. «Zum Glück waren während meiner Studienzeit genug Zutaten vorhanden, um meinen Bachelorabschluss mit einer würzigen Note Innovation zu kochen.»

Zubereitung

Man nehme fürs Erste frische Studenten von verschiedenen Märkten und Berufen. Nun werden den Studenten anhaftende Überzeugungen grob weggeschnitten und kompostiert, die Studenten, anschliessend mit kaltem Wasser abgespült und in einer Pfanne zusammen mit neuen Workflows gut umgerührt.

«Ein Gestaltungsmodul hat mich im ersten Semester mit der Designsoftware Rhinoceros konfrontiert und damit meinen Holzpavillon im letzten Jahr ermöglicht.»

Nimm nun im zweiten Jahr alle übrig gebliebenen Studenten aus der Pfanne und lass sie in einem Studio topf ihrer Wahl auf kleiner Flamme einkochen. Achte dabei durch gelegentliches Umrühren und durch sorgfältige Beigabe erlesener Gewürze auf genügend Freiraum im Studio, damit die Studierenden ihren individuellen Charakter entwickeln.

Miro Bannwart hat einen effizienten Weg gefunden, frei formbare Baukörper maschinell zu produzieren. Der ehemalige BFH-Bachelor-Architektur-Student verrät, welche Zutaten es für eine schmackhafte und innovative Lehre braucht.



«Dank freien Vertiefungsmöglichkeiten konnte ich den Computer als Fabrikations- und Designinstrument tiefer erforschen. Diese Prozesse brauchen Zeit. Damals begann ich einen Prozess zu entwickeln, mit dem ich jede Form statisch und ästhetisch optimieren, die benötigte Holzmenge minimieren und mit modernen Maschinen effizient fabrizieren kann.»

Sobald die Studenten im dritten Jahr nach gelegentlichem Kosten und Testen genügend Geschmack und Biss entwickelt haben, können wir die Temperatur im Studio erhöhen und die Studenten auf ihr Abschlussmahl vorbereiten, wo sie eine köstlich (m)essbare Leistung zeigen. Guten Appetit!

«Im Rahmen des Designmoduls Fabrication von Jacques Wüthrich und mit dem Industriepartner Kruesi konnte ich mein System zu einer digitalen Kette weiterentwickeln und den Gravitational-Pavillon mit modernsten CNC-Maschinen umsetzen.»

Für alle, die noch hungrig sind: ein Masterdessert im vierten und fünften Jahr:

Das Dessert wird neben der Küche im Labor zubereitet, wo ein wissenschaftliches Ambiente entsteht und weiterhin tüchtig experimentiert wird.



Ein Film zum Gravitational Pavilion auf spirit.bfh.ch > Rezept

Kontakt

– mirobannwart@gmail.com

Infos

– miro.vision

– karamba3d.com/projects/gravitational-pavilion/