partfalia

patrick zeitz schule für gestaltung basel 2023/24

1			
	• ;	•	
	- 11	M	P
		11	

¬ skizzen, analytische zeichnungen

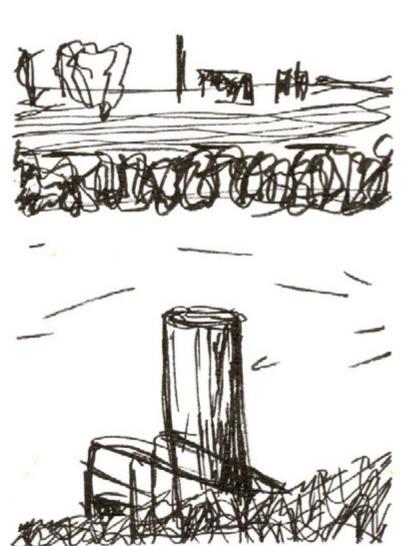
von diversen dingen, an unterschiedlichen orten, in verschiedenen strichstärken, diverse momente und blicke auf objekte festgehalten mit stift auf papier



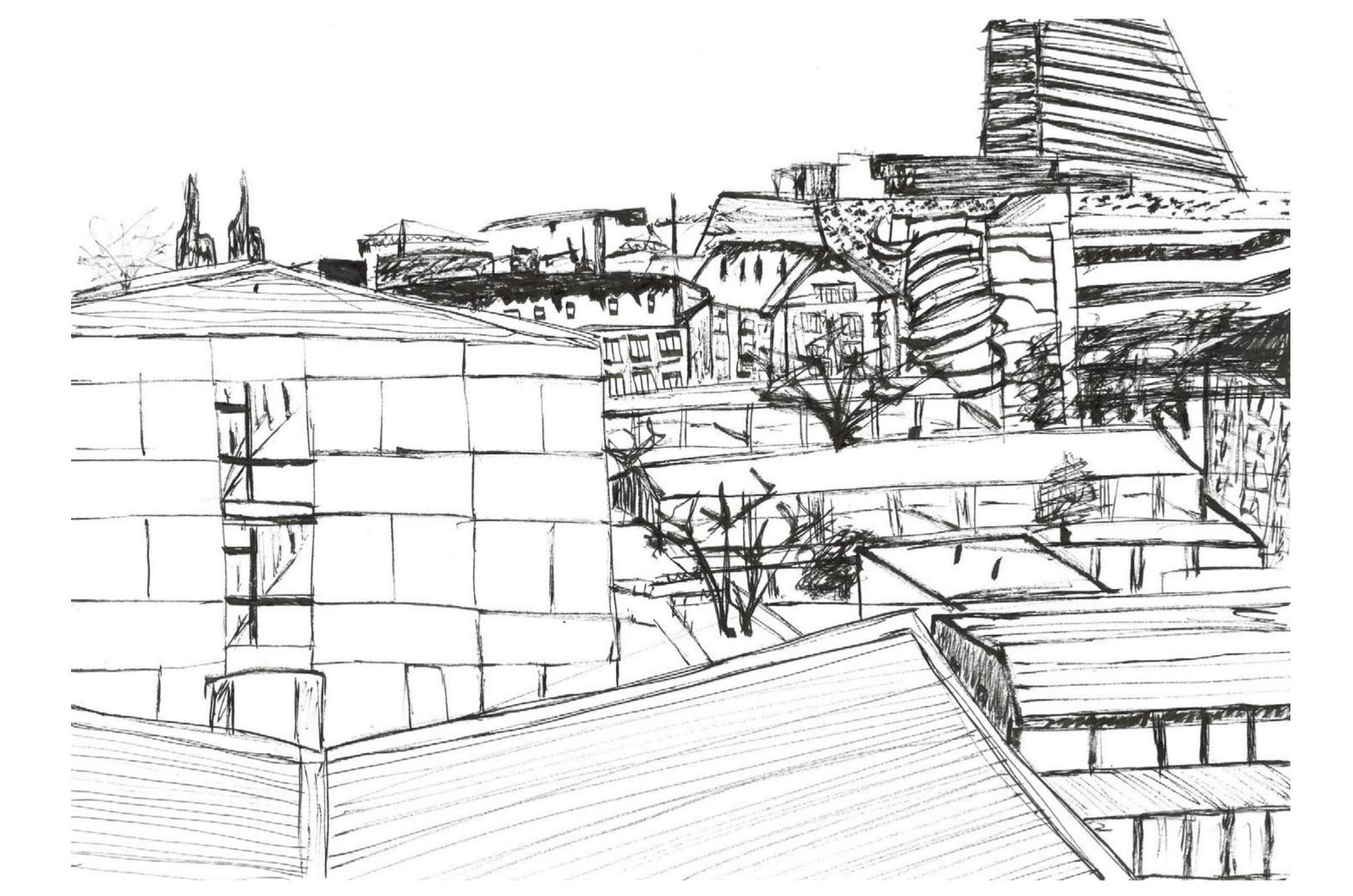


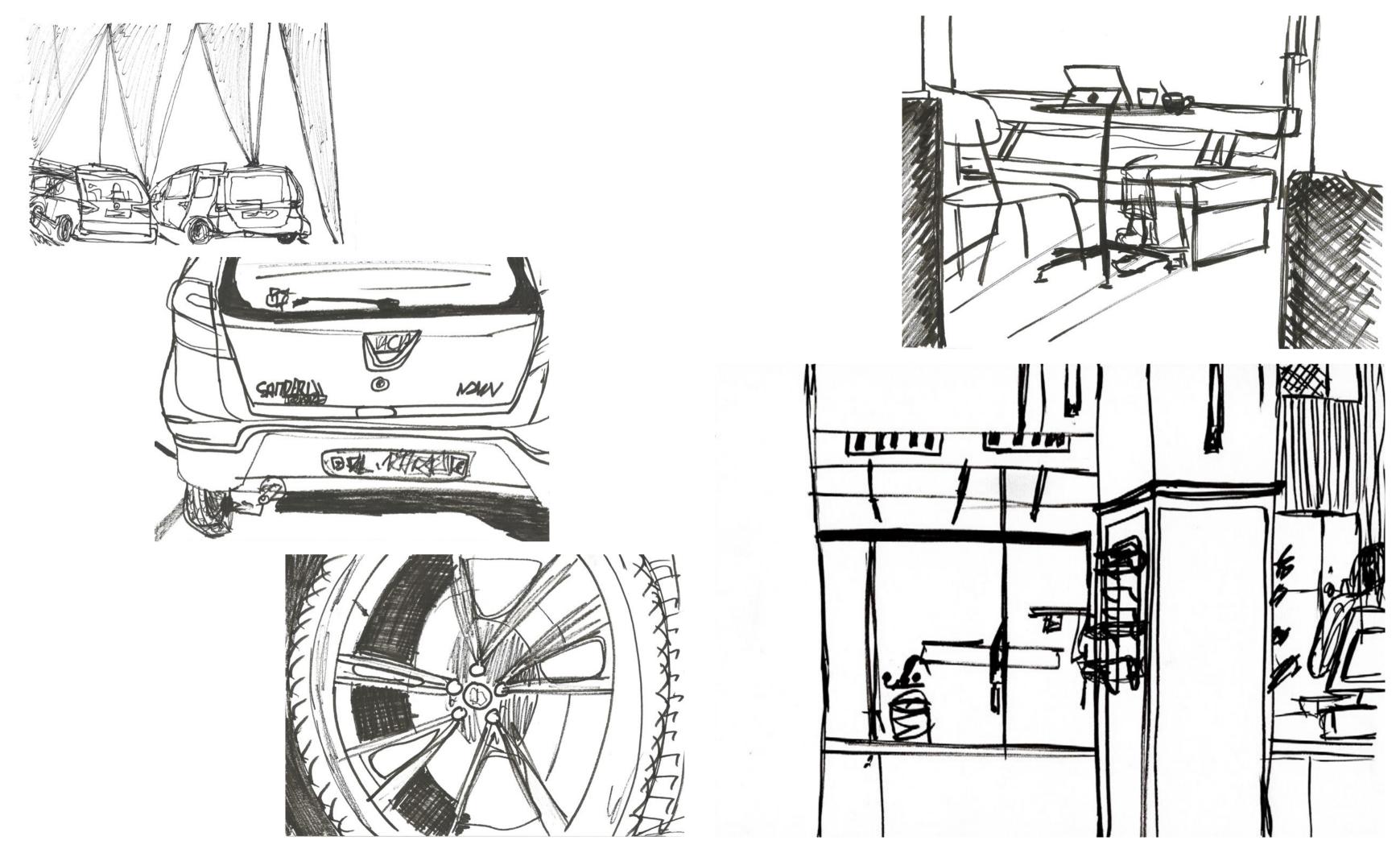














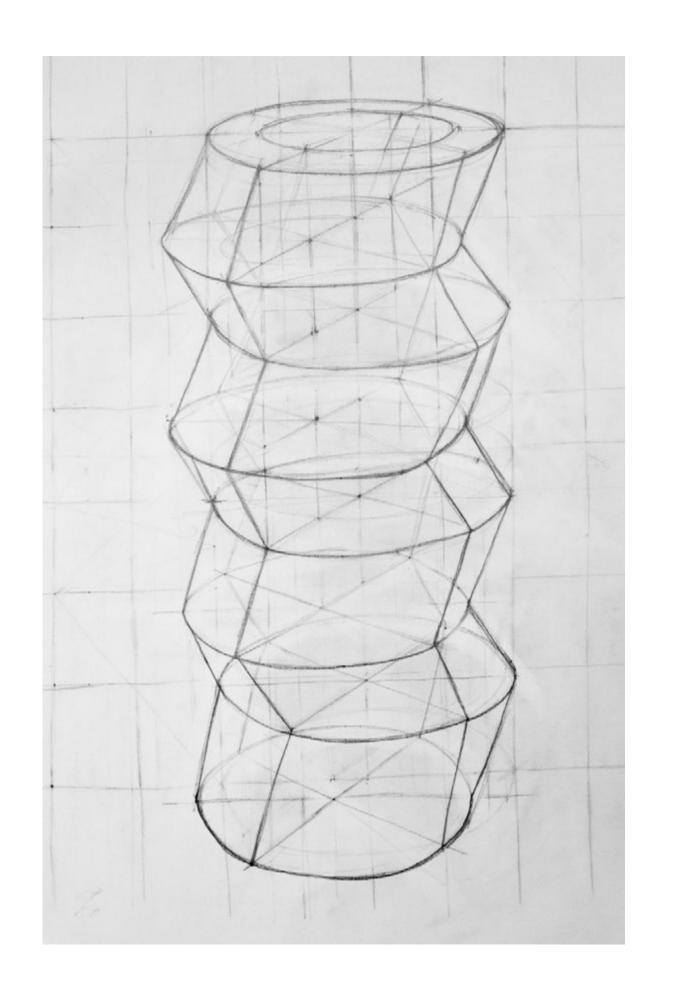


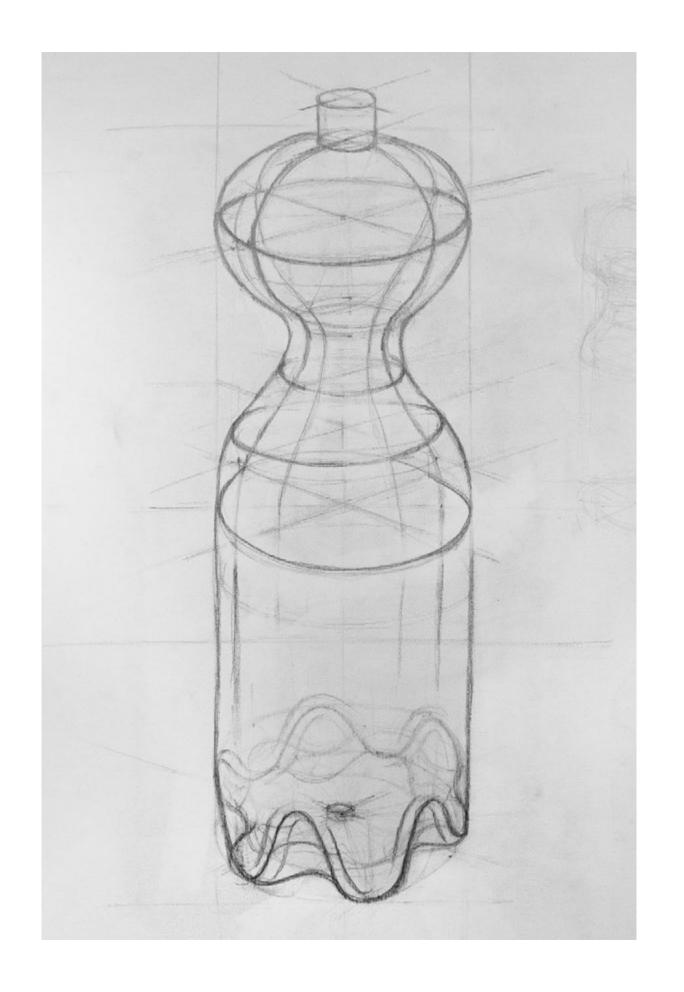


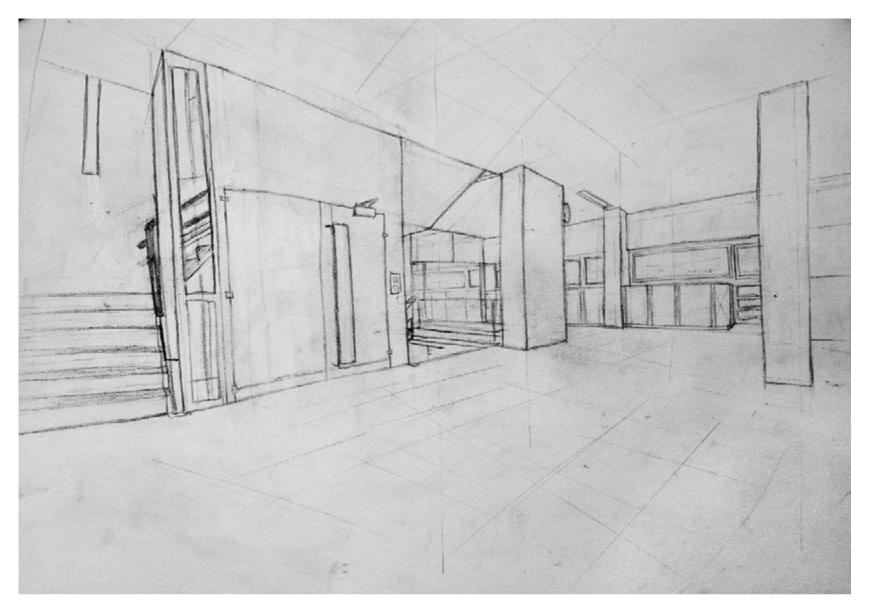


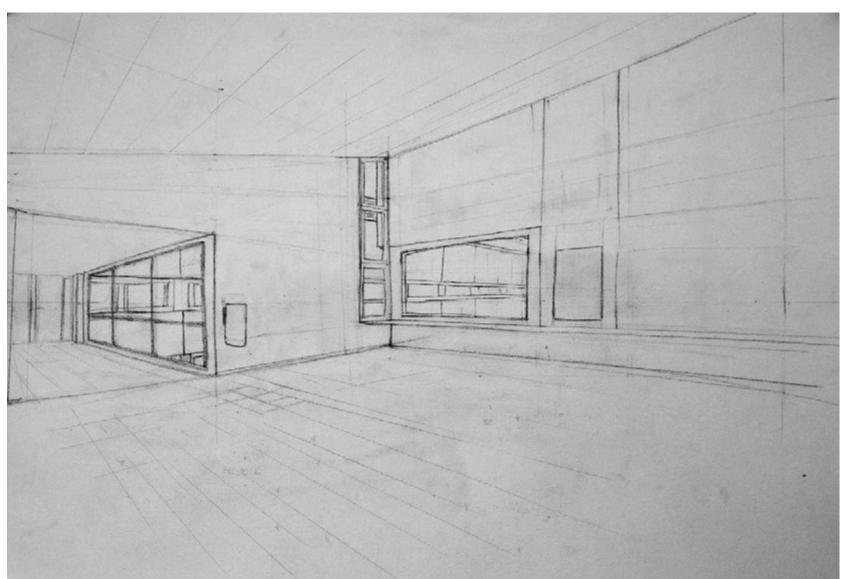










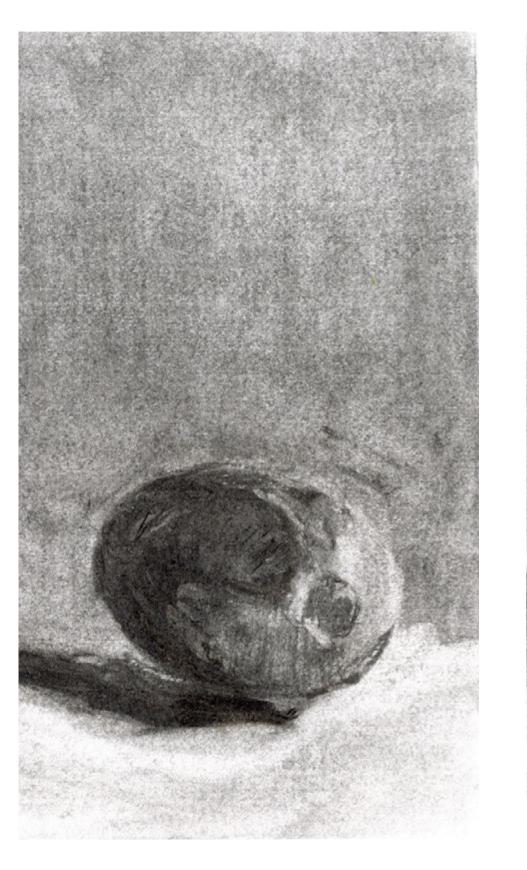




fläche

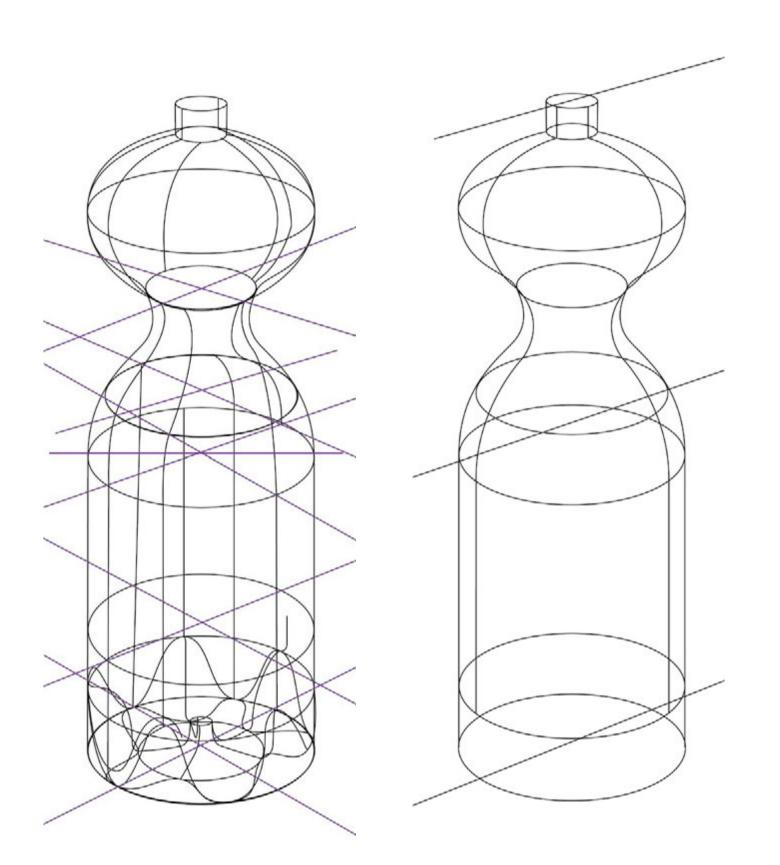
zusammengesetzte flächen

 arbeiten anhand beobachtung und
 gleichzeitige abstraktion von linien in kombination mit flächen

















farbe

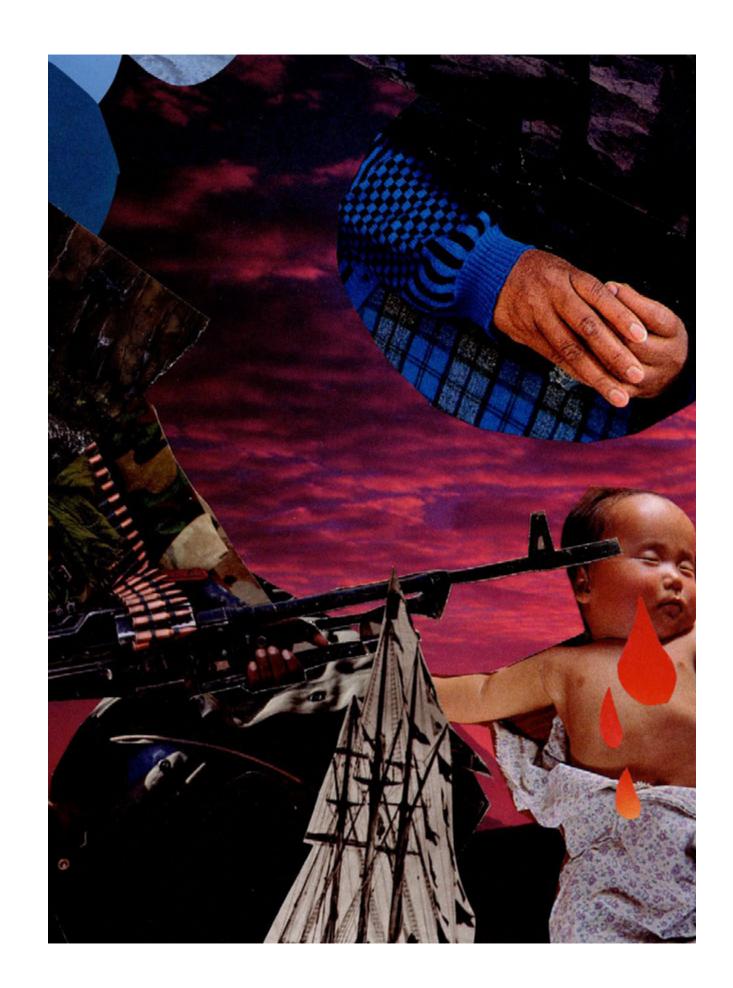
¬ collage

Insgesamt zehn collagen mit folgendem lied als ausgang (Trümmer LUVRE47), die arbeiten wurden nach einem farbkonzept gestaltet

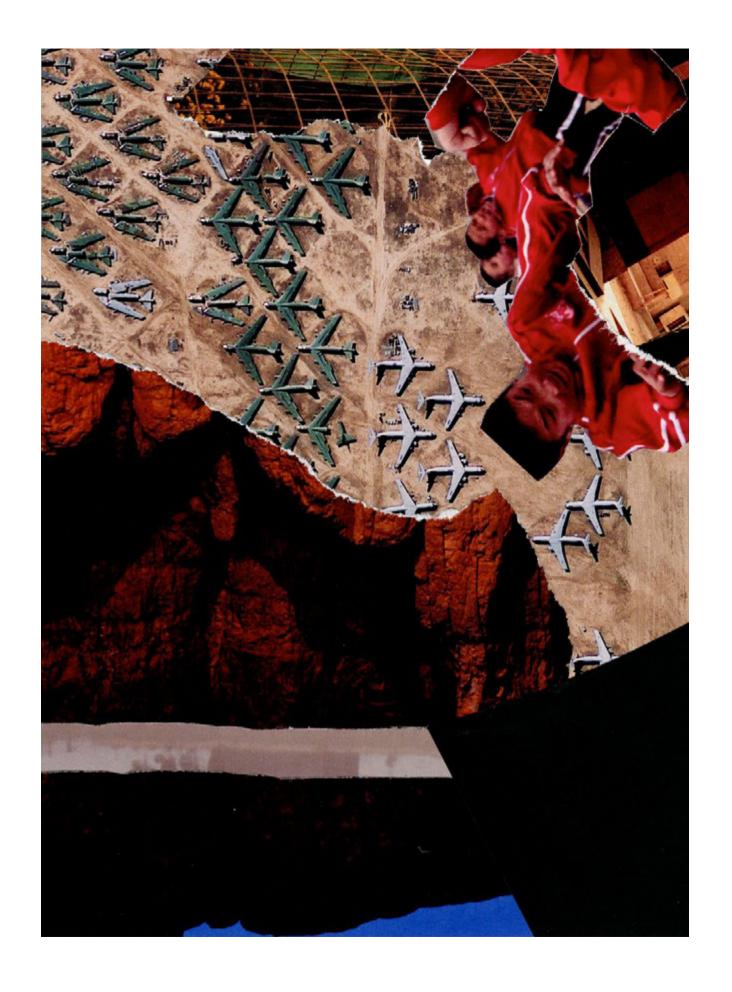
¬ malerei

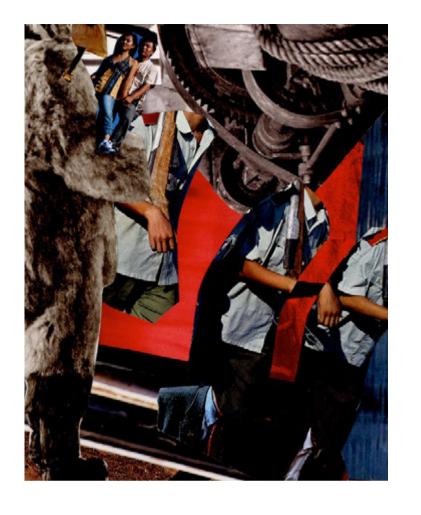
malerei von stilleben, welche als bild für ein rezept gestaltet wurden



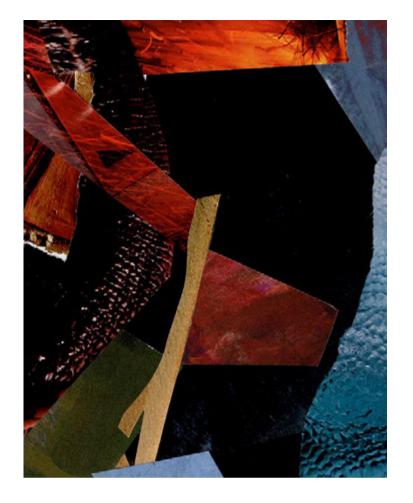


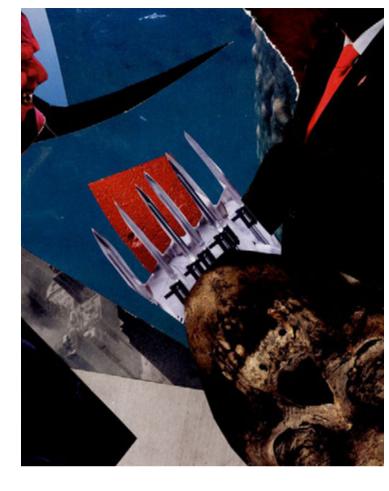


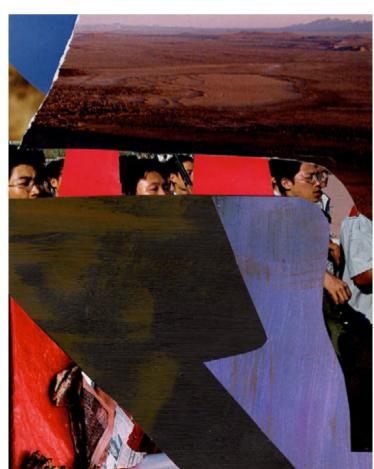






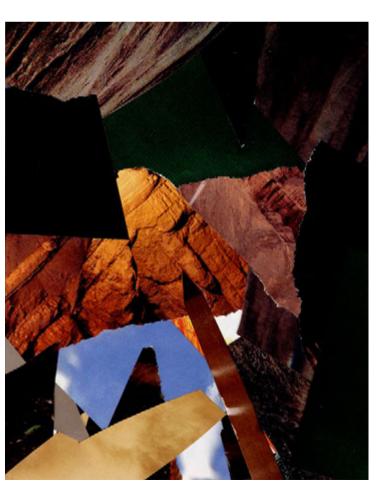




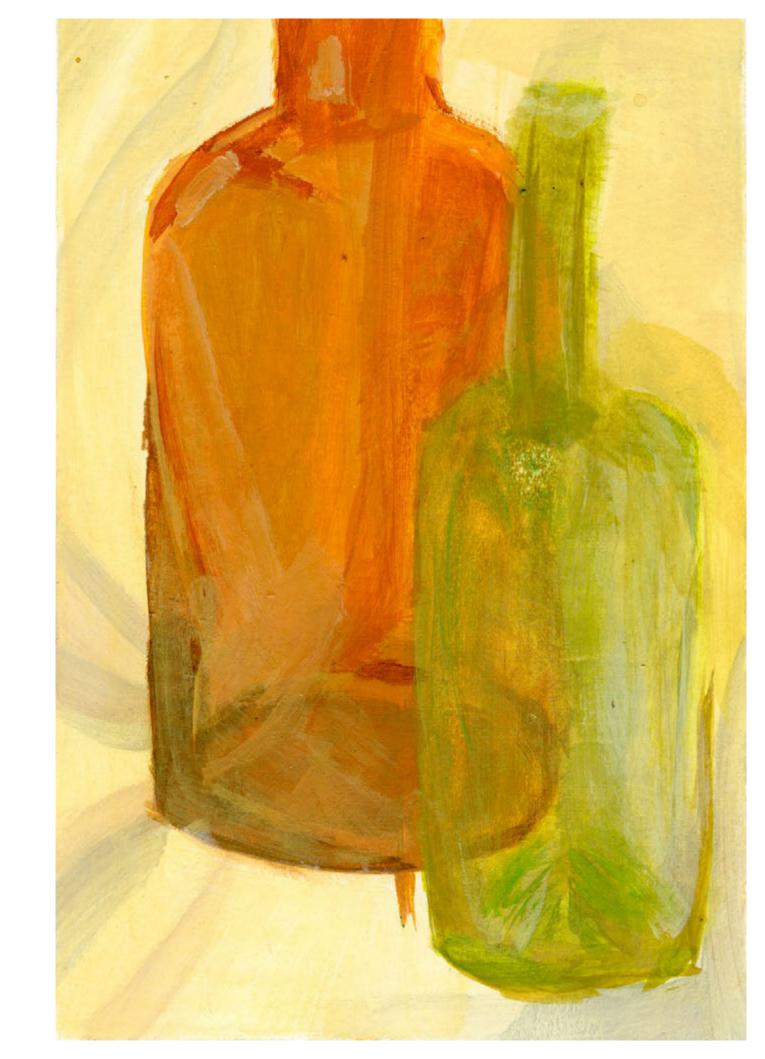


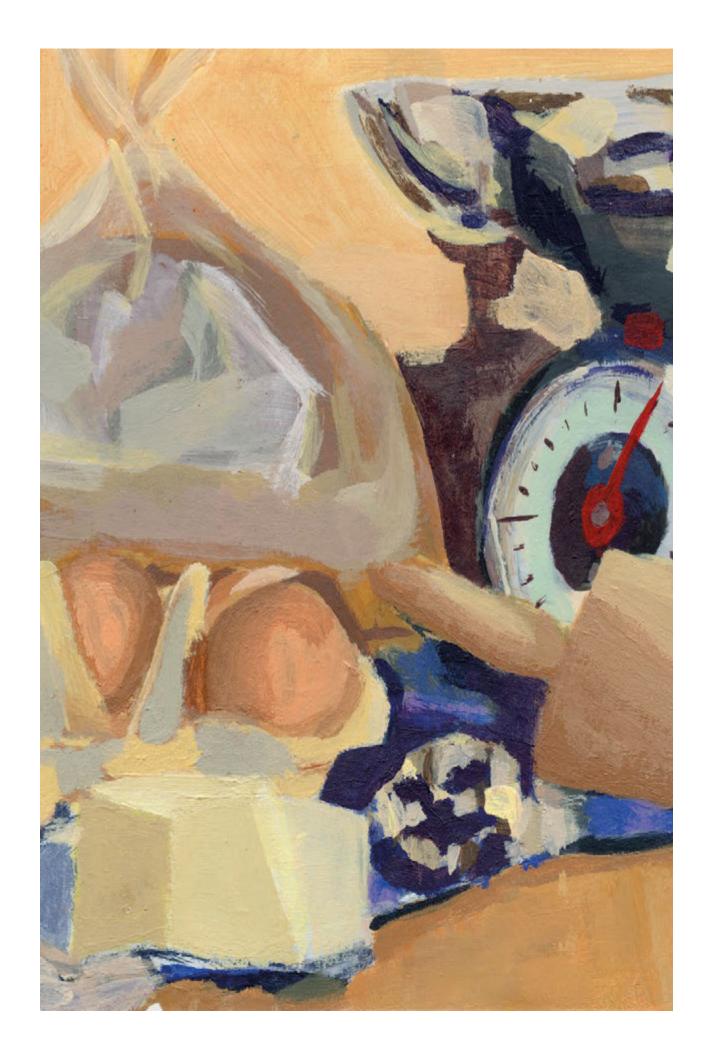












250 g Butter, weich
225 g Zucker
1 Prise Salz
3 frische Eier
1 Zitrone
500 g Mehl
1 frisches Eigelb
1 TL Milch oder Rahm

Butter in einer Schüssel verrühren. Zucker und Salz darunterrühren. Ein Ei nach dem andern darunterrühren. Weiterrühren, bis die Masse heller ist. Von der Zitrone die Schale abreiben und darunterrühren. Mehl beigeben, zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken und zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig portionenweise auf ein wenig Mehl oder zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 7 mm dick auswallen. Verschiedene Formen ausstechen, danach auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Guetzli ca. 15 Min. kühl stellen. Eigelb und Milch verrühren, Guetzli damit bestreichen.

Ca. 10 Min. in der Mitte des Ofens backen. Herausnehmen, Mailänderli auf einem Gitter auskühlen.

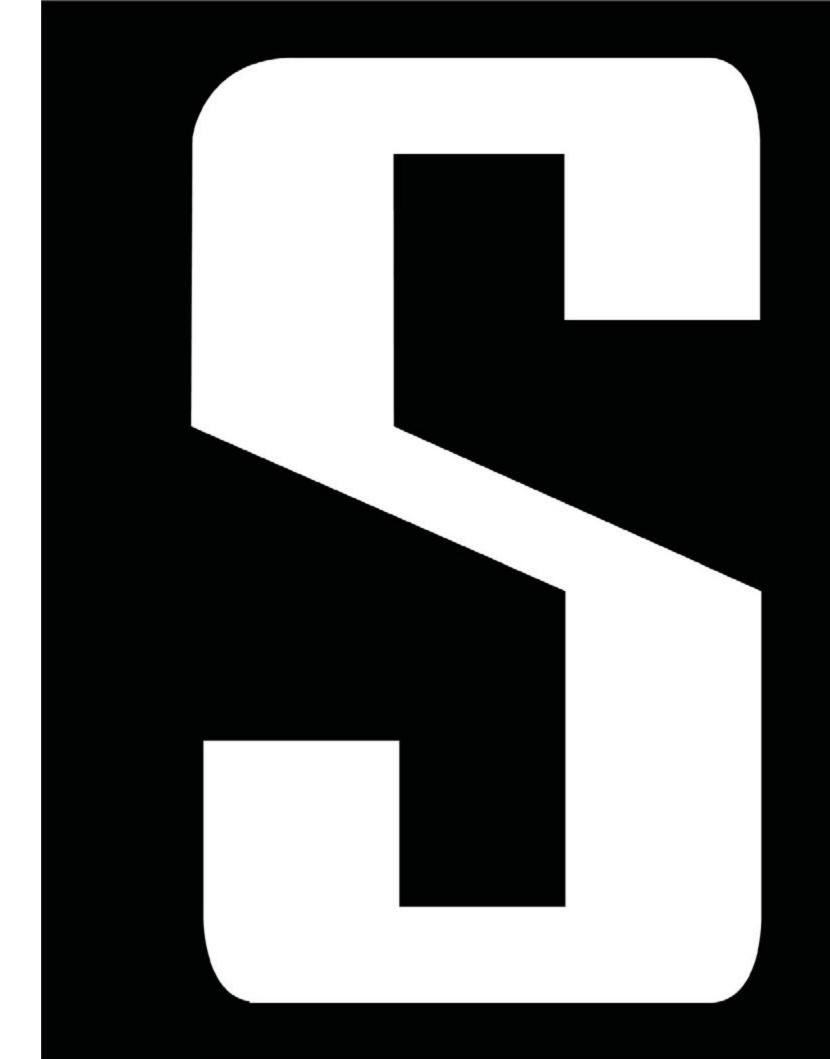
form

- ¬ schrift
 gestaltung einer schtift
 (gross-kleinbuchstaben)
- kalligrafieblackletter, foundatinal und freie arbeiten

A B C D E F G H I J K L MNDPUR STUUUU XYZ

abcdef q h i j k L mnopar S T U U U X U Z

In den vergangenen Jahren hat sich in vielen europaeischen Laendern ein regelrechter Hype um Mate-Tee entwickelt. Vor allem einige Subkulturen haben das Getraenk fuer sich endeckt, wobei diese ueberwiegend Softdrin-Varinten der Teesorte konsumieren Vergleichbar mit selbst aufgebrauetem Mate-Tee sind solche Variationen aufgrund ihres verhaeltnimaessig hohen Anteils an Zucker selbstverstaendlich nicht. Auch die tasaechliche Qulitaet der verwaendeten Rohstoffe ist manchmal fragwuerdig. Fuer echte Teekenner kommt daher nur selbstgekochter Mate-Tee infrage, der aber wie das Pendant aus Glasflaschen kalt genossen werden kann.

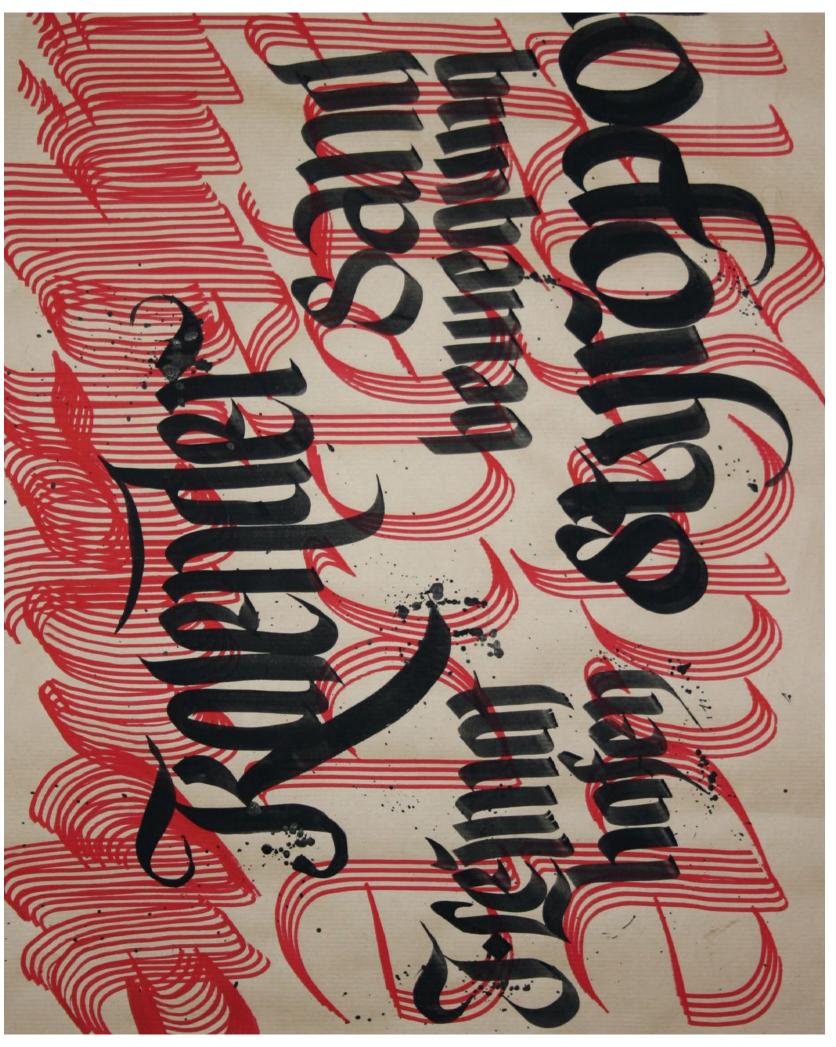


minimum rhytmus oper bewegung mini super fossil gelb foxtrail computer rbas nhrsoogach ophriksechupgbernhoomnashnopehokeorkepkshperh sehrift schrift schriftinhimphehriehope

bnimisnimhinds d dendeihndnihmpin nihejkirhnpsihehinrdendeikduesimdpod nihekneinphrknedusiykmodish

schnee ,नुमाम्यासम्बर sugar some Nafen Nafen Sh meer hamburg st statmens Rudolf Hermatta Por Fland OU Heimathafen Ter rudolf - Rudof 2 spigel handstyle juno Rudy S sonne rudolf Rudolf rudolf Rudolf sty styropr Stropr trotor stylopor styropr P sar styrop Stylopor styropt t styropor





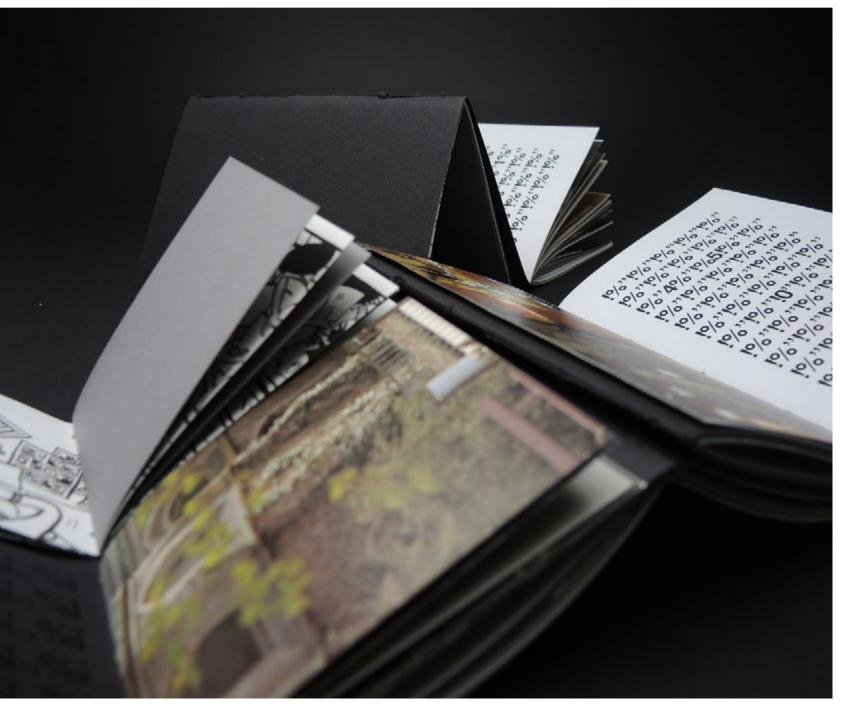


figur

- ¬ künstlerbuch ein buch welches sich auf zwei seiten öffnen lässt
- architekturmodell
 ein architekturmodell welchen anhand
 eines textes gestaltet wurde
- ¬ **gif** animiertes plakat mit schrift



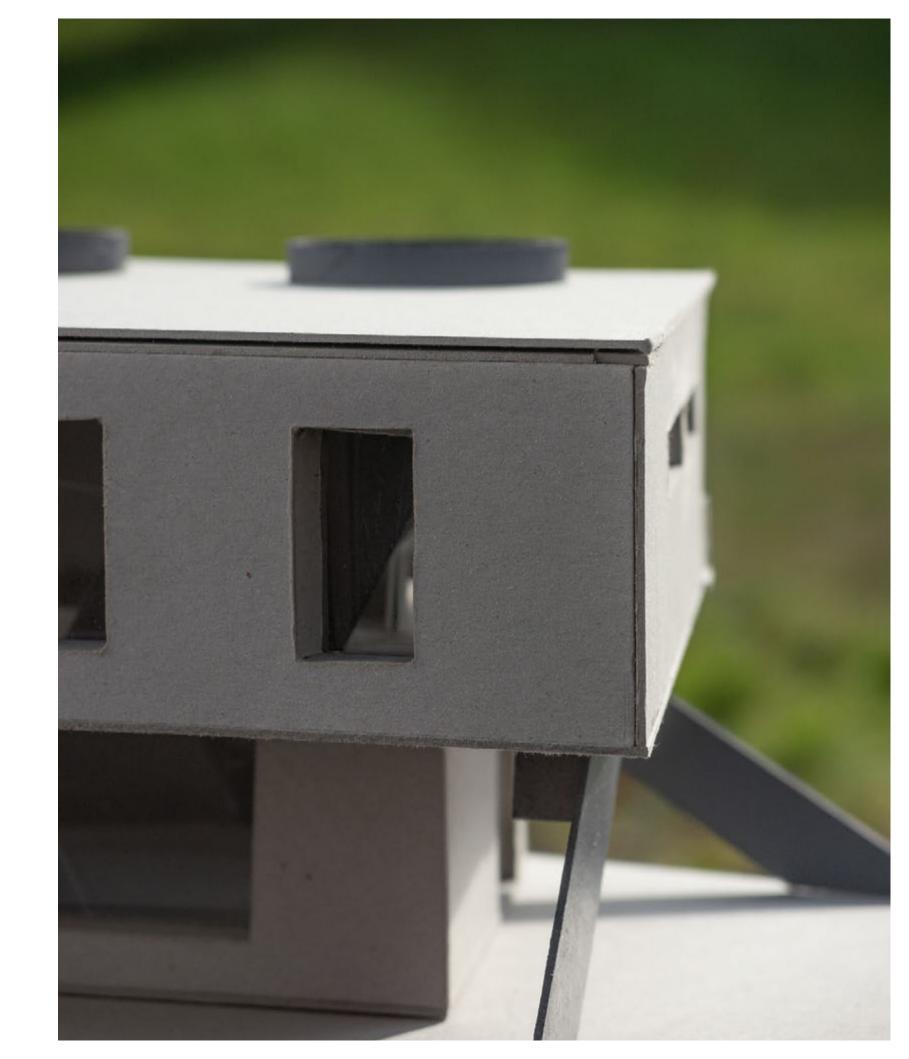




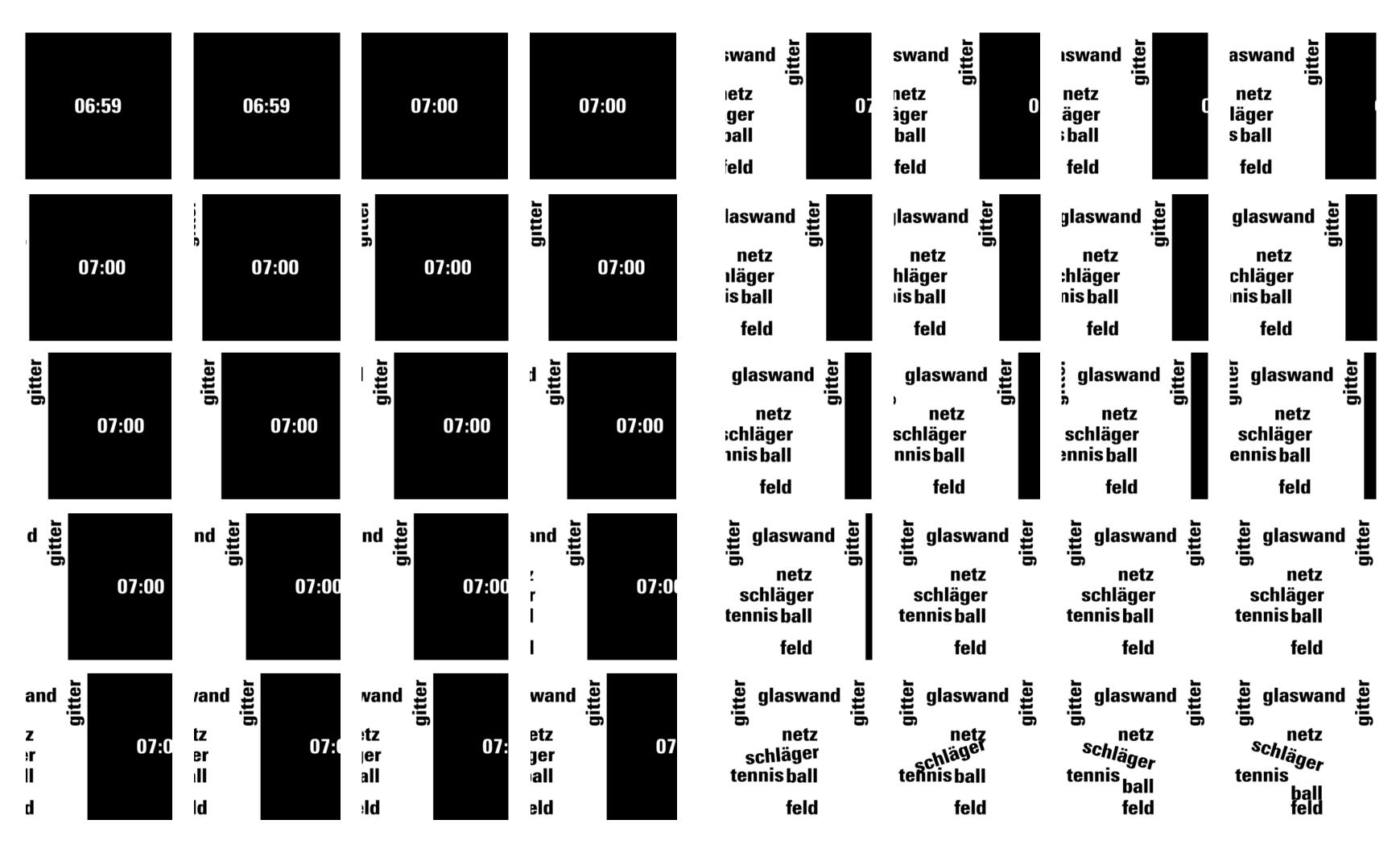
Ausgangstext

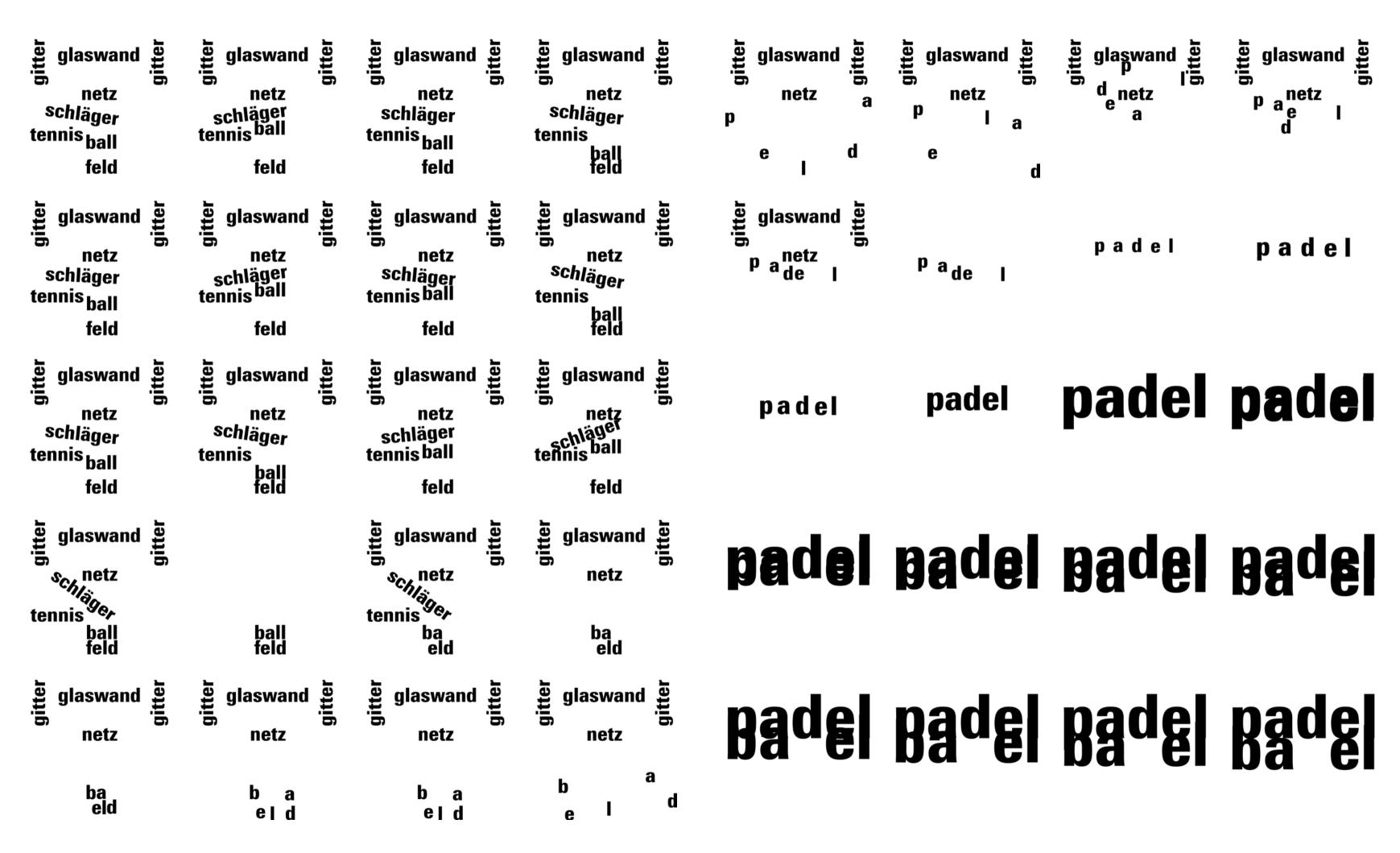
Die Städte und der Austausch

Achtzig Meilen dem Nordwestwind entgegen erreicht der Mensch die Stadt Eufemia, wo die Händler von sieben Nationen bei jeder Sonnenwende und jeder Tagundnachtgleiche zusammenkommen. Die Barke, die dort mit einer Fracht Ingwer und Baumwolle anlegt, wird mit dem Laderaum voller Pistazien und Mohnsamen wieder auslaufen, und die Karawane, die soeben Säcke mit Muskatnüssen und Zibeben abgeladen hat, packt schon wieder ihre Lasten aus Ballen golddurchwirkten Musselins für die Rückreise. Doch das, was einen flußaufwärts ziehen und Wüsten durchwandern läßt, um hierherzugelangen, ist nicht nur der Austausch von Waren, die du in allen Basaren innerhalb und außerhalb des Reiches des Groß-Khans stets von gleicher Art findest, vor deine Füße unordentlich hingeschüttet auf die gleichen gelben Matten im Schatten der gleichen Fliegenvorhänge und angeboten mit den gleichen verlogenen Preisnachlässen. Nicht nur um zu verkaufen und zu kaufen, kommt man nach Eufemia, sondern auch weil nachts, an den Feuern rings um den Marktplatz auf Säcken oder Fässern hockend oder auf Stapeln von Teppichen liegend, bei jedem Wort, das man sagt – wie »Wolf«, »Schwester«, »verborgener Schatz«, »Kampf«, »Krätze«, »Liebende« – ein jeder von den andern seine Geschichte von Wölfen, Schwestern, Schätzen, Krätze, Liebenden, Kämpfen erzählt. Und du weißt, wenn man auf der langen Reise, die einem bevorsteht, allen seinen Erinnerungen einer nach der anderen nachsinnt, um beim Schaukeln des Kamels oder der Dschunke wach zu bleiben, daß dann dein Wolf ein anderer Wolf, deine Schwester eine andere Schwester, dein Kampf andere Kämpfe geworden sein werden, zurückkehrend aus Eufemia, der Stadt, wo man bei jeder Sonnenwende und jeder Tagundnachtgleiche seine Erinnerung austauscht.

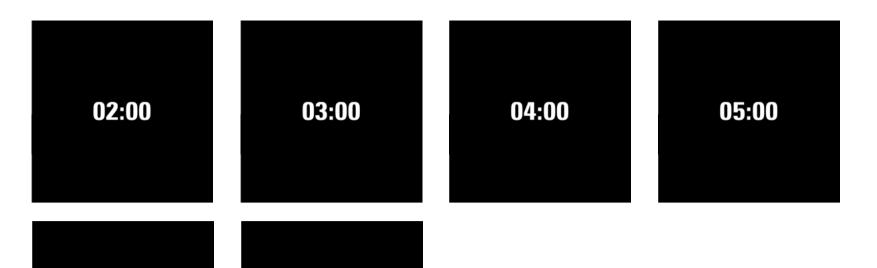












06:00

07:00



patrick zeitz schule für gestaltung basel 2023/24