

CV

Andrea Jäggi
Current position(s): PhD

Major achievements

Achievement 1

In ihrem BA-Studium der Visuellen Kommunikation an der HKB BFH, beschäftigte sich Andrea Jäggi damit, inwieweit man mit Design Einfluss auf kulturell konditionierten Ekel in Bezug auf Nahrungsmittel nehmen kann. Dafür veranstaltete die Designerin Degustationsanlässe, wo sie für Gäste Insekten zu futuristischen Menus verkochte. Die Anlässe mündeten in Jäggis BA- Abschlusspublikation ENTO, die als erstes Insektenkoch- und Informationsbuch der Schweiz publiziert und ausgezeichnet wurde.

Die Untersuchung bezüglich des visuellen Aspektes der Nahrung verfolgte Jäggi in ihrem MA Design Studium an der ZHdK weiter. Hier erhob sie ihre Forschungsdaten durch iterative Designexperimente in der von ihr dafür konzipierten MHHorHMMGallery, die die Designerin mit einer Live-Schweineschlachtung eröffnete. Es folgten diverse von ihr gestaltete Szenarien- und Erlebniswelten zu verschiedensten Fleischalternativen. Die Gallery diente dabei als eine Meinungsbildungsplattform, wo Partizipierende durch eine körperlich-subjektive Erfahrung zukünftigen Fleischkonsum und Esskultur spielerisch reflektieren und über Alternativen nachdenken konnten. Das in der Gallery entwickelte Format des Ereignisdesign- Experiments stellte Jäggi in ihrer MA-Abschlussarbeit MHHorHMM (2015) vor. Einen Teil davon durfte sie in der Publikation Designethnografie ihres ehemaligen Betreuers und Theoriedozenten Francis Müller veröffentlichen [1].

Aufgrund des kommerziellen Erfolgs gründete Andrea Jäggi das Future Food Lab, womit sie ihr Forschungswissen in die Praxis zurück führte. Mit der GmbH bot sie Beratungen, Workshops und Caterings für Unternehmen bezüglich zukünftigen Ernährungstendenzen an [2]. Diverse Medienauftritte, Podiumsdiskussionen, Vorträge, Workshops sowie Interviews führten zur Co-Produktion der SRF Webserie Andreas Future Food Lab [3], wo Jäggi den Zuschauenden die Vorteile von alternativen Proteinquellen vermittelte. Für ihre Design- und Vermittlungsarbeit wurde Jäggi mit dem Berner Kommunikationspreis ausgezeichnet. Jäggis Interesse an räumlich inszenierten Ereignissen zeigt sich auch in ihren freien, künstlerischen Arbeiten wie #SCHWEIN1738, für dessen Erarbeitung Jäggi das Schlachthandwerk erlernte. Das von ihr in 66 Einzelteile zerlegte und in Acrylglas gegossene Mastschwein, konnte von den Besuchenden in den Ausstellungen des Kunstgewerbemuseum Hamburg, Berlin und Winterthur eigenhändig neu zusammengestellt werden, während sie den Überlegungen der Designerin während dem Schlachtprozess lauschten [4–5]. Zuletzt folgte die Buchpublikation The Future of Food [6], in der Jäggi in wissenschaftlich fundierten, und mit ihren Erfahrungen durchwebten Texten aufzeigt, was in Zukunft auf unseren Tellern landen könnte. Mit der Publikation schloss Jäggi ihre Forschung hinsichtlich der Zukunft der Ernährung ab.

[1] book-chapter. Staudacher, A. (2018). Mmh or hmm. In Designethnografie (pp. 301–308). Springer Fachmedien Wiesbaden. https://doi.org/10.1007/978-3-658-21388-6_22. DOI.

[2] lecture-speech. TEDx Talks. (2016, 13. Oktober). Müssen wir lernen Insekten zu essen? | Andrea Staudacher | TEDxBern [Video]. YouTube. . [Open Access](#).

[3] other. Staudacher, A. (2016, 29. Oktober). Andrea's Future Food Lab. SRF Webserie. . [Open Access](#).

[4] book. Claudia Banz. (2018). Food Revolution 5.0. Gestaltung für die Gesellschaft von morgen (p. 87 Seiten). Verlag Kettler . <https://d-nb.info/1156661889>

[5] physical-object. Staudacher, A. (o. D.). #SCHWEIN1738 (Von Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg) [Schweineteile in Natursilikon und Acrylglac]. Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg, Hamburg, Deutschland. [Open Access](#).

[6] book. Andrea Staudacher. (2021). Future (of) food. was morgen auf unserem Teller liegt (p. 139 Seiten). Stämpfli Verlag . <https://d-nb.info/1213591708>.

Achievement 2

Ein Todesfall war ausschlaggebend für Andrea Jäggis Interesse an Aufbahrungsräumen und den darin hergestellten Atmosphären. Sie begann als Bestatterin zu arbeiten – was sie als integralen Bestandteil ihres Forschungsprozesses ansieht. Im Unternehmen war sie tagtäglich für die Abschiednahme von Verstorbenen innerhalb institutioneller Settings zuständig, wobei sie ihre Designexpertise aktiv einfließen lassen konnte und die Bedürfnisse im Sektor beobachtete. Es entstand eine Vernetzung im Feld, die Jäggi dazu nutzte, Daten für ihre Masterarbeit Abschiedssphären (2023) zu erheben [1–2]: mit dem Design-Format «Du stirbst, und jetzt», wurden erstmals Vertretende aller Teilbereiche der Berner Sepulkralkultur zusammengebracht, wobei Besuchende den eigenen Sterbeprozess mit Einsatz ihres Körpers reflektierten [3].

Heute – innerhalb der angewandten Forschungsarbeit zu thanatosoziologischen Designfragen, denen die Designforscherin mit ihrem Doktorat ab 01.09.2022 unter Doktorvater Thomas Macho und Co-Betreuer Francis Müller nachgeht – will Andrea Jäggi ihre Expertise hinsichtlich räumlicher Wirkungen und inszenierten Ereignissen nutzen, adäquate Abschiedsmomente für Angehörige zu schaffen. Durch die Dissertation möchte die Jäggi ein umfassendes Verständnis dafür entwickeln, wie die Gestaltung von Räumen die Art und Weise beeinflussen kann, wie Tod und Trauer erlebt werden.

[1] newspaper-article. Salzmann, C. (2021, 1. Januar). Der Tod wird menschlich. Berner Zeitung. [Open Access](#).

[2] newspaper-article. Huber, N. (2020, 26. Juni). Essen, sterben, leben lassen. Interview Privé. Style. Schweizer Illustrierte. Der Tod wird menschlich. [Open Access](#).

[3] lecture-speech. Du stirbst – und jetzt? (2021). [Tagung]. In C. Walti, A. Berger, N. Simmen, M. Kreutzer, P. Eichenberger, M. Schreier & G. Härrli (Hrsg.), Future Death Lab. Andrea Jäggi. [Open Access](#).