

Format: 1920 × 1200 px  
Seitenränder: 55 px

16 × 14 Units  
(jeweils 85 × 50 px)  
Abstände: 30 px

Schriftart: Source Sans  
Regular + Bold  
Schriftgröße: 22 px  
Zeilenabstand: 30 px  
Kerning: Metrisch  
Laufweite: +15

Jede Übung wird kurz mit eigenen Worten beschrieben. Dabei soll das der Lösung zugrundeliegende Konzept sowie die individuelle Vorgehensweise aufgezeigt und die verwendeten Gestaltungsmittel beschrieben werden.

Die einzelnen Übungen werden mit den dazugehörigen Skizzen in geeigneter Größe dargestellt (Rahmenstrichstärke 1 pt, Kontur innen ausrichten). Die Darstellungsgrößen sollten den Übungen entsprechen, d. h. wichtige Skizzen und Ergebnisse und detailreiche Arbeiten können größer dargestellt oder ausführlicher beschrieben werden.

**16.10.2017**

## Einführung

Lautsprecher  
Elektronen  
Faltboot  
Schlingpflanze  
Dieselfilter  
**Baguette**  
Glasscheibe

Flugzeug  
Hasenstall  
Halskette  
Sockelleiste  
Rahmenvertrag  
**Uhrwerk**  
Versicherung

In der ersten Typographie-Vorlesung gab es eine Einführung in die Welt der Schriften. Es gab einen Einblick in die verschiedenen Schriftformen, verdeutlicht durch Fotografien von Schriftzügen, deren Aussehen und deren Verwendung im Alltag.

Es wurde gezeigt, wie bestimmte Schriftarten mit Marken assoziiert werden und dadurch Verbindungen mit deren Betrachtern entstehen können. Außerdem wurde verdeutlicht, wie verschiedene Klassifizierungen auf den Betrachter wirken können, und welche Fehler bei Typographie entstehen können.

Finde den Zwiebelfisch

typografie

typografie

typografie

typografie

typografie

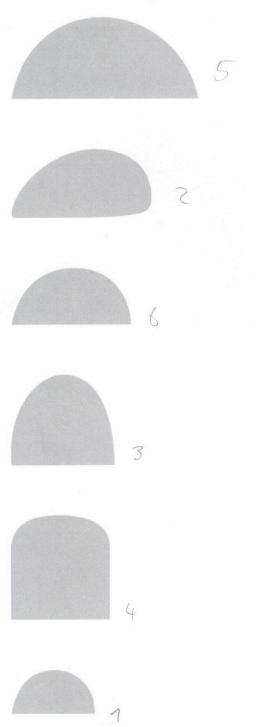
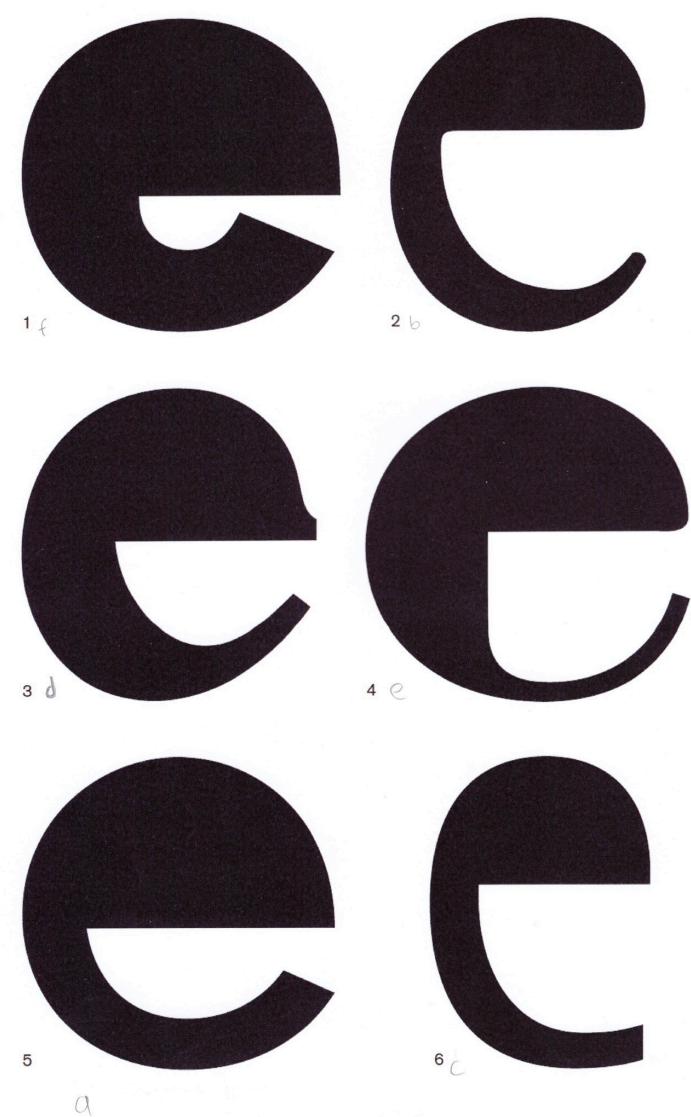
typografie

typografie

typografie

## Buchstabenanatomie

Welche Punze passt?



Welcher Apostroph ist der Richtige?



ich hab <sup>6</sup>s  
Ku<sup>3</sup>damm  
<sup>4</sup>ne Tasche  
Hans<sup>2</sup> Tante  
<sup>1</sup>s geht  
rock <sup>5</sup>n roll

Um Schriften beschreiben und sich über ihr Aussehen austauschen zu können, benötigt es entsprechender Fachsprache. Anhand mehrerer Übungen lernten wir die Anatomie von Buchstaben kennen und versuchten Wörter, die in bereits vorhandenen Schriften geschrieben wurde, jedoch Lücken enthielten anhand ihrer typischen Charakteristika zu vervollständigen. Wir suchten Zwiebelfische, ordneten Punzen den entsprechenden Fonts zu und organisierten Apostrophe.

Anschließend lernten wir Pangramme, die verschiedenen Buchstabenteile und die Klassifizierung von Schriften kennen. Ich klassifizierte die Schrift „Garamond“.

**23.10.2017**

## Referat Schriftenvergleich

### Schriftenvergleich: Garamond vs. Source Serif

Sam Eckert & Laura Dworatschek  
Typografische Grundlagen, Tutor: Brülls  
Interaktionsgestaltung BA, IGBI, WS 17/18

#### Generell

Claude Garamond  
**ENTWERFER**

Fontfamilie: moderne Interpretationen von  
antiken Schriftstempeln  
**ART**

Polyphon zwitschernd aben Mäxchens  
Vögel Rüben, Joghurt und Quark.  
1234567890?!,:%&/,(“)  
**Adobe Garamond by Robert Limbach (1989)**

#### Klassifizierung

Französische Renaissance Antiqua  
**DIN**

Serifenschrift - weiche, runde Serifen  
**SERIFSTIL**

Old-Style  
**SCHRIFTTYP**

Niedrig  
**KONTRAST**

Niedrig  
**STRICHSTÄRKE**

OEheafg

#### Nutzungsbeispiele

Abercrombie & Fitch  
**ABERCROMBIE & FITCH - LOGO**



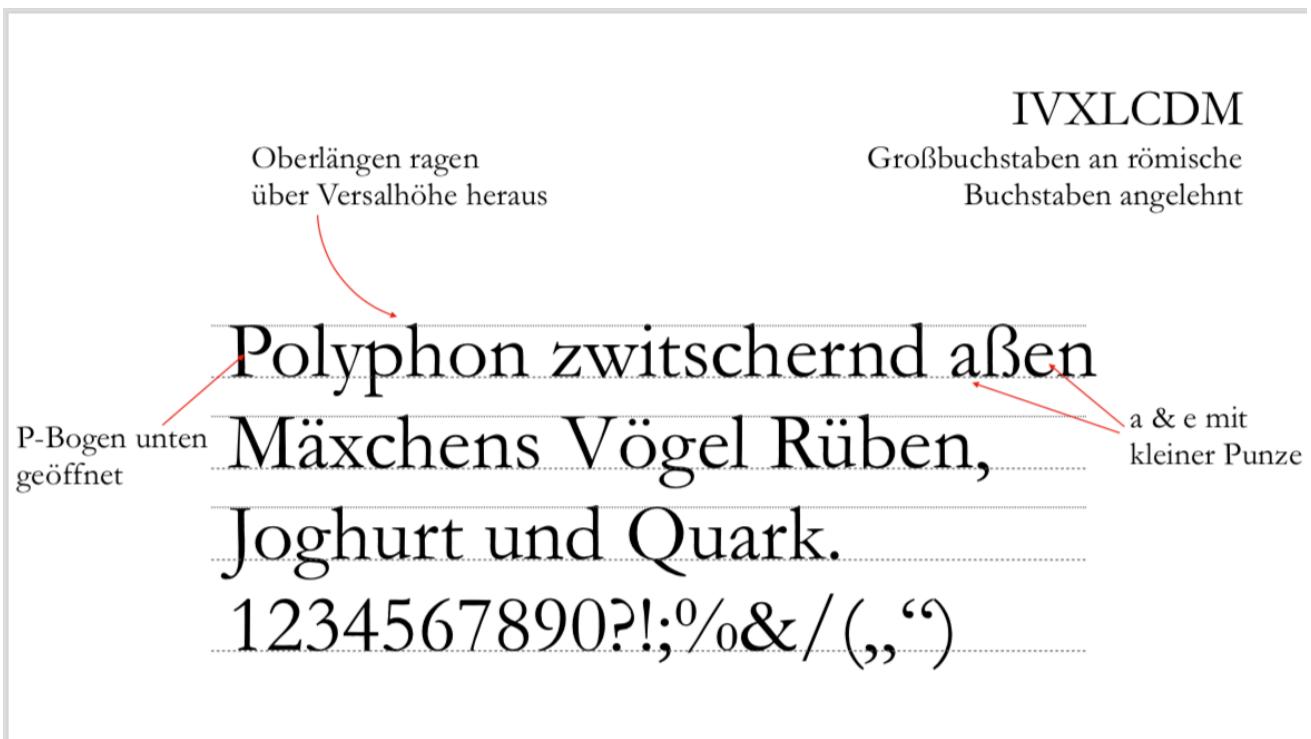
Als Aufgabe für die nächste Sitzung bereiteten wir in 2er-Teams einen Schriftenvergleich vor. Zusammen mit Laura Dworatschek schaute ich mir also Informationen zu den Entwerfern, den Entstehungsgeschichten und den Klassifizierungen der Schriften „Garamond“ und „Source Serif“ an.

Auf dieser und der folgenden Seite sehen Sie die entsprechenden Präsentationsfolien.

Wir untersuchten erst beide Schriften auf Ihre jeweiligen besonderen Eigenschaften und Charakteristika und zeigten dann Gemeinsamkeiten und Unterschiede der beiden Schriften anhand von Beispielen auf.

Zunächst fiel uns auf, dass es gar nicht „die“ Garamond-Schrift schlechthin, sondern viele verschiedene Variationen von ihr gibt, da die unterschiedlichen Entwerfer letztendlich nur mittelalterliche Stempel des antiken Schriftgießers, Typographen und Stempelschneider auf ihre eigenen Weisen imitieren wollten.

## Referat Schriftenvergleich II



## Generell

Frank Grießhammer  
ENTWERFER  
2014 Source Serif erstmals veröffentlicht  
2017 Version 2.0  
GESCHICHTE  
Fontfamilie: Source Sans  
ART



→ MGñπ√{0Ω  
before  
Version 1.0 / Version 2.0

## Klassifizierung

Barock-Antiqua, serifbetonte Linear Antiqua  
DIN

Serifenschrift - weiche, runde Serifen  
SERIFSTIL

Old-Style  
SCHRIFTTYP

Hoch  
KONTRAST

OEheafg

### 6 Schriftschnitte

<b>Extra Light</b>	Hybrid Energy
<b>Light</b>	Electrical Grid
<b>Regular</b>	Ethanol Boiler
<b>Semi Bold</b>	Drill Engineer
<b>Bold</b>	<b>Green Battery</b>
<b>Black</b>	<b>Watt Capacity</b>

Daraufhin folgte die Klassifizierung der Garamond Font. Es handelt sich dabei um eine Französische Renaissance Antiqua, eine Old-Style Serifenschrift mit niedrigen Kontrasten und einer niedrigen Schriftstärke. Besonders auffällig sind die kleinen Punzen beim a & e und, dass der Bogen des P nicht geschlossen ist. Die Großbuchstaben orientieren sich an römischen Buchstaben.

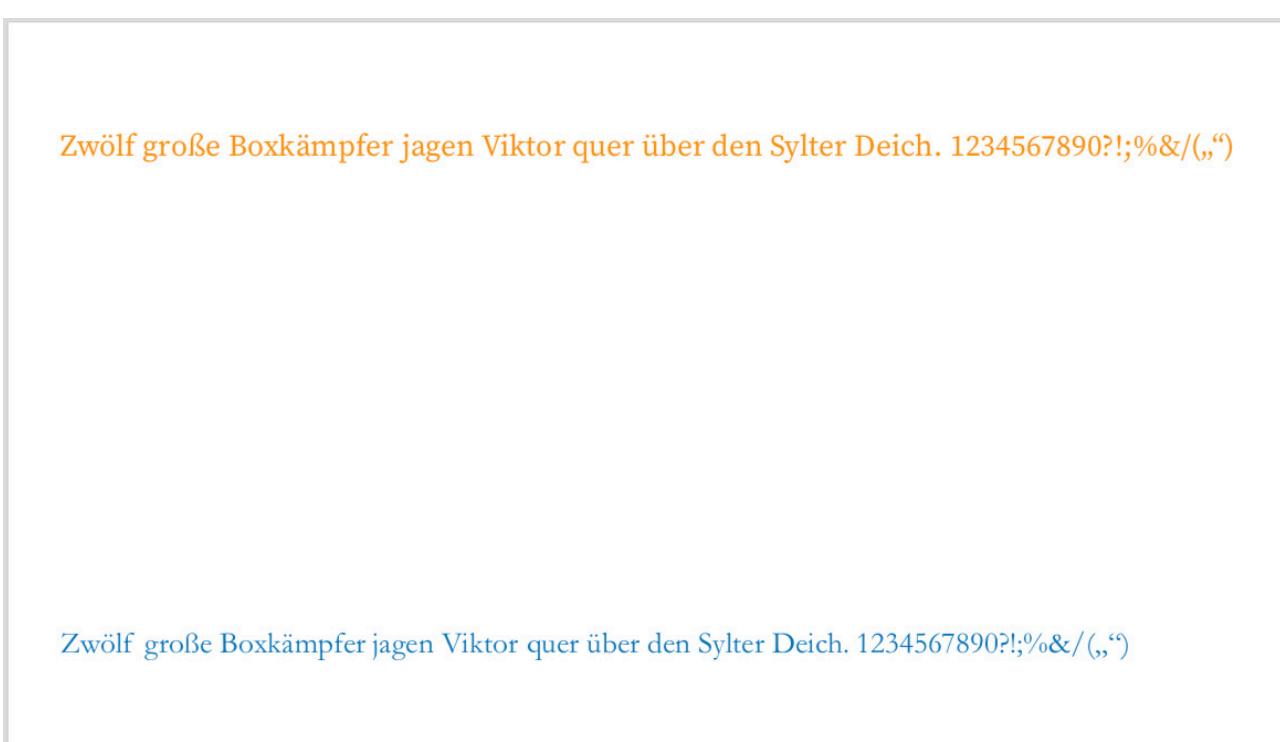
Die Garamond Font wurde unter anderem im ersten Google Logo und in Apple's „Think different“ Kampagne genutzt und kommt heute noch im Logo der Modekette Abercrombie & Fitch oft zum Einsatz.

Die Source Serif wurde 2014 das erste Mal veröffentlicht und erhielt 2017 mit Version 2.0 ein großes Update. Bei ihr handelt es sich um eine serifbetonte Linear Antiqua mit weichen, runden Serifen, einem hohen Kontrast und einem Old-Style Schrifttyp.

## Referat Schriftenvergleich III



Garamond	Source Serif
Zwölf große Boxkämpfer jagen Viktor quer über den Sylter Deich	Zwölf große Boxkämpfer jagen Viktor quer über den Sylter Deich
Niedrig	x-Höhe/Versalhöhe
Bei vielen Buchstaben vorhanden	Anstrich
Niedrig	Kontrast
Niedrig	Strichstärke
Niedrig	Zeilenabstand
Niedrig	Laufweite



## Schriftenvergleich: Garamond vs. Source Serif

Sam Eckert & Laura Dworatschek  
Typografische Grundlagen, Tutor: Brülls  
Interaktionsgestaltung BA, IG1B, WS 17/18

Source Serif ist in den 6 Schriftschnitten Extra Light, Light, Regular, Semi Bold, Bold und Black verfügbar. Besonders auffallend bei Source Serif ist die hohe X-Höhe. Außerdem ist der P-Bogen, im Gegensatz zur Garamond Font, geschlossen.

Auch wenn die beiden Schriften zunächst relativ ähnlich erscheinen mögen, so fallen bei genauerer Betrachtung doch deutliche Unterschiede auf. Die soeben angesprochene hohe x-Höhe bei Source Serif, zum Beispiel, ist bei Garamond überhaupt nicht auffindbar.

Anstriche sind bei Garamond stark vertreten – das sieht bei Source Serif ganz anders aus. Auch sind bei Source Serif Kontrast, Strichstärke, Zeilenabstand und Laufweite wesentlich höher als bei Garamond. Die unterschiedlichen Laufweiten beeinflussen auch die Nutzungsbereiche der Schriften. So wird Garamond gerne im Druck verwendet, da mit einer geringen Laufweite mehr Inhalt auf eine Zeile passt und ein Druck somit günstiger wird, als er es mit Source Serif wäre.

## **Lesbarkeit**

Nach den Referaten begonnen wir, mit Satz- und Absatzstrukturen zu experimentieren, um eine möglichst gute Lesbarkeit zu ermöglichen. Auf den folgenden Seiten sehen sie die Experimente zur Spaltenbreite, zum Zeilenabstand und zur Laufweite.

## Spaltenbreite

Kochen (von la- teinisch coquere, „kochen, sieden, reifen“ ent- lehnt) ist im enge- ren Sin- ne das Erhitzen einer Flüssig- keit bis zum und am Sie- depunkt, im Weiteren das Garen und Zube- reiten von Lebensmit- teln allge- mein, unab- hängig von der Zube- reitungsart wie z. B. Ba- cken, Bra- ten oder Grillen. Garen und Zu- bereiten von Lebensmitteln allgemein, un- abhängig von der Zuberei- tungsart wie z. B. Backen, Bra- ten oder Grillen. Abgeleitet da- von wird die Be- rufsbezeich- nung Koch. Aufgrund der unterschiedli- chen Siede- punkte ver-	Kochen (von latei- nisch coque- re, „ko- chen, sie- den, reifen“ entlehnt) ist im engeren Sinne das Erhitzen einer Flüssig- keit bis zum und am Siedepunkt, im Weiteren das Garen und Zubereiten von Le- bensmitteln allge- mein, unabhän- gig von der Zuberei- tungsart wie z. B. Ba- cken, Braten oder Grillen. Abgeleitet davon wird die Be- rufsbezeichnung Koch. Aufgrund der unterschiedlichen Siedepunkte ver-	Kochen (von latei- nisch coquere, „ko- chen, sieden, reifen“ entlehnt) ist im en- geren Sinne das Erhitzen einer Flüssigkeit bis zum und am Siedepunkt, im Weiteren das Garen und Zubereiten von Lebens- mitteln allgemein, unab- hängig von der Zuberei- tungsart wie z. B. Backen, Braten oder Grillen. Abge- leitet davon wird die Be- rufsbezeichnung Koch. Aufgrund der unterschied- lichen Siedepunkte ver-	Kochen (von latei- nisch coquere, „ko- chen, sieden, reifen“ entlehnt) ist im en- geren Sinne das Erhitzen einer Flüssigkeit bis zum und am Siedepunkt, im Weiteren das Garen und Zubereiten von Lebens- mitteln allgemein, unab- hängig von der Zuberei- tungsart wie z. B. Backen, Braten oder Grillen. Abge- leitet davon wird die Be- rufsbezeichnung Koch. Aufgrund der unterschied- lichen Siedepunkte ver-	Kochen (von latei- nisch coquere, „ko- chen, sieden, reifen“ entlehnt) ist im en- geren Sinne das Erhitzen einer Flüssigkeit bis zum und am Siedepunkt, im Weiteren das Garen und Zubereiten von Lebens- mitteln allgemein, unab- hängig von der Zuberei- tungsart wie z. B. Backen, Braten oder Grillen. Abge- leitet davon wird die Be- rufsbezeichnung Koch. Aufgrund der unterschied- lichen Siedepunkte ver-	Kochen (von lateinisch coquere, „ko- chen, sieden, reifen“ entlehnt) ist im en- geren Sinne das Erhitzen einer Flüssigkeit bis zum und am Siede- punkt, im Weiteren das Garen und Zubereiten von Lebensmitteln allge- mein, unabhängig von der Zuberei- tungsart wie z. B. Backen, Braten oder Grillen. Abgeleitet davon wird die Berufsbezeichnung Koch. Auf- grund der unterschiedlichen Siede- punkte verschiedener Stoffe, zum Beispiel von flüssigem Stickstoff bei −195,79 °C in der Molekularküche oder von Speisefett beim Frittieren bei 140 – 190 °C, kann das Kochen in einem breiten Temperaturspektrum stattfinden. Das Kochen gehört zu den ältesten und wichtigsten Kultur- techniken des Menschen. Die frühes- ten Spuren von Nahrungszuberei- tung mit Werkzeugen sind 1,5 Millionen Jahre alt: in Kenia gefun- dene, mit Steinklingen abgeschabte Antilopenknochen und zwischen Steinen geöffnete Markknochen. Der entscheidende Schritt wurde mit der Beherrschung des Feuers durch den	Schriftart: Source Sans Regular Schriftgröße: 22 px Zeilenabstand: 30 px Kerning: Metrisch Laufweite: +15  Die optimale Spaltenbreite liegt bei diesem Versuch bei 350px.	
85 px	115 px	155 px	200 px	250 px	350 px		

## Zeilenabstand

Kochen (von lateinisch coquere, „kochen, sie-den, reifen“ entlehnt) ist im engeren Sinne das Erhitzen einer Flüssigkeit bis zum und am Siedepunkt, im Weiteren das Garen und Zubereiten von Lebensmitteln allgemein, un-abhängig von der Zubereitungsart wie z. B. Backen, Braten oder Grillen. Abgeleitet da-von wird die Berufsbezeichnung Koch. Auf-grund der unterschiedlichen Siedepunkte ver-schiedener Stoffe, zum Beispiel von flüssi-gem Stickstoff bei  $-195,79^{\circ}\text{C}$  in der Moleku-larküche oder von Speisefett beim Frittieren bei  $140 - 190^{\circ}\text{C}$ , kann das Kochen in einem breiten Temperaturspektrum stattfinden. Das Kochen gehört zu den ältesten und wichtigsten Kulturtechniken des Menschen. Die frü-hesten Spuren von Nahrungszubereitung mit Werkzeugen sind 1,5 Millionen Jahre alt: in Kenia gefundene, mit Steinklingen abge-schabte Antilopenknochen und zwischen Steinen geöffnete Markknochen. Der ent-scheidende Schritt wurde mit der Beherr-schung des Feuers durch den Homo erectus gemacht. Die frühesten bekannten Spuren,

15 pt

Kochen (von lateinisch coquere, „kochen, sie-den, reifen“ entlehnt) ist im engeren Sinne das Erhitzen einer Flüssigkeit bis zum und am Siedepunkt, im Weiteren das Garen und Zubereiten von Lebensmitteln allgemein, un-abhängig von der Zubereitungsart wie z. B. Backen, Braten oder Grillen. Abgeleitet da-von wird die Berufsbezeichnung Koch. Auf-grund der unterschiedlichen Siedepunkte

40 pt

Kochen (von lateinisch coquere, „kochen, sie-den, reifen“ entlehnt) ist im engeren Sinne das Erhitzen einer Flüssigkeit bis zum und am Siedepunkt, im Weiteren das Garen und Zubereiten von Lebensmitteln allgemein, un-abhängig von der Zubereitungsart wie z. B. Backen, Braten oder Grillen. Abgeleitet da-von wird die Berufsbezeichnung Koch. Auf-grund der unterschiedlichen Siedepunkte ver-schiedener Stoffe, zum Beispiel von flüssi-gem Stickstoff bei  $-195,79^{\circ}\text{C}$  in der Moleku-larküche oder von Speisefett beim Frittieren bei  $140 - 190^{\circ}\text{C}$ , kann das Kochen in einem breiten Temperaturspektrum stattfinden. Das Kochen gehört zu den ältesten und wichtigsten

25 pt

Kochen (von lateinisch coquere, „kochen, sie-den, reifen“ entlehnt) ist im engeren Sinne das Erhitzen einer Flüssigkeit bis zum und am Siedepunkt, im Weiteren das Garen und Zubereiten von Lebensmitteln allgemein, un-abhängig von der Zubereitungsart wie z. B. Backen, Braten oder Grillen. Abgeleitet da-von wird die Berufsbezeichnung Koch. Auf-grund der unterschiedlichen Siedepunkte ver-schiedener Stoffe, zum Beispiel von flüssi-gem Stickstoff bei  $-195,79^{\circ}\text{C}$  in der Moleku-larküche oder von Speisefett beim Frittieren bei  $140 - 190^{\circ}\text{C}$ , kann das Kochen in einem breiten Temperaturspektrum stattfinden. Das Kochen gehört zu den ältesten und wichtigsten

60 pt

Kochen (von lateinisch coquere, „kochen, sie-den, reifen“ entlehnt) ist im engeren Sinne das Erhitzen einer Flüssigkeit bis zum und am Siedepunkt, im Weiteren das Garen und Zubereiten von Lebensmitteln allgemein, un-abhängig von der Zubereitungsart wie z. B. Backen, Braten oder Grillen. Abgeleitet da-von wird die Berufsbezeichnung Koch. Auf-grund der unterschiedlichen Siedepunkte ver-schiedener Stoffe, zum Beispiel von flüssi-gem Stickstoff bei  $-195,79^{\circ}\text{C}$  in der Moleku-larküche oder von Speisefett beim Frittieren bei  $140 - 190^{\circ}\text{C}$ , kann das Kochen in einem breiten Temperaturspektrum stattfinden. Das Kochen gehört zu den ältesten und wichtigsten

100 pt

Kochen (von lateinisch coquere, „kochen, sie-den, reifen“ entlehnt) ist im engeren Sinne das Erhitzen einer Flüssigkeit bis zum und am Siedepunkt, im Weiteren das Garen und Zubereiten von Lebensmitteln allgemein, un-abhängig von der Zubereitungsart wie z. B. Backen, Braten oder Grillen. Abgeleitet da-von wird die Berufsbezeichnung Koch. Auf-grund der unterschiedlichen Siedepunkte ver-schiedener Stoffe, zum Beispiel von flüssi-gem Stickstoff bei  $-195,79^{\circ}\text{C}$  in der Moleku-larküche oder von Speisefett beim Frittieren bei  $140 - 190^{\circ}\text{C}$ , kann das Kochen in einem breiten Temperaturspektrum stattfinden. Das Kochen gehört zu den ältesten und wichtigsten

100 pt

Kochen (von lateinisch coquere, „kochen, sie-den, reifen“ entlehnt) ist im engeren Sinne das Erhitzen einer Flüssigkeit bis zum und am Siedepunkt, im Weiteren das Garen und Zubereiten von Lebensmitteln allgemein, un-abhängig von der Zubereitungsart wie z. B. Backen, Braten oder Grillen. Abgeleitet da-von wird die Berufsbezeichnung Koch. Auf-grund der unterschiedlichen Siedepunkte ver-schiedener Stoffe, zum Beispiel von flüssi-gem Stickstoff bei  $-195,79^{\circ}\text{C}$  in der Moleku-larküche oder von Speisefett beim Frittieren bei  $140 - 190^{\circ}\text{C}$ , kann das Kochen in einem breiten Temperaturspektrum stattfinden. Das Kochen gehört zu den ältesten und wichtigsten

30 pt

Kochen (von lateinisch coquere, „kochen, sie-den, reifen“ entlehnt) ist im engeren Sinne das Erhitzen einer Flüssigkeit bis zum und am Siedepunkt, im Weiteren das Garen und Zubereiten von Lebensmitteln allgemein, un-abhängig von der Zubereitungsart wie z. B. Backen, Braten oder Grillen. Abgeleitet da-von wird die Berufsbezeichnung Koch. Auf-grund der unterschiedlichen Siedepunkte ver-schiedener Stoffe, zum Beispiel von flüssi-gem Stickstoff bei  $-195,79^{\circ}\text{C}$  in der Moleku-larküche oder von Speisefett beim Frittieren bei  $140 - 190^{\circ}\text{C}$ , kann das Kochen in einem breiten Temperaturspektrum stattfinden. Das Kochen gehört zu den ältesten und wichtigsten

100 pt

Schriftart: Source Sans Regular  
Schriftgröße: 22 px  
Kerning: Metrisch  
Laufweite: +15

Der optimale Zeilenabstand liegt bei diesem Experiment bei 30 pt.

Kochen (von lateinisch coquere, „kochen, sieden, reifen“ entlehnt) ist im engeren Sinne das Erhitzen einer Flüssigkeit bis zum und am Siedepunkt, 5 im Weiteren das Garen und Zubereiten von Lebensmitteln allgemein, unabhängig von der Zubereitungsart wie z. B. Backen, Braten oder Grillen. Abgeleitet davon wird die Berufsbezeichnung Koch. Aufgrund der unterschiedlichen Siedepunkte verschiedener Stoffe, zum Beispiel von flüssigem Stickstoff bei  $-195,79^{\circ}\text{C}$  in der Molekularküche oder von Speisefett beim Frittieren bei  $140 - 190^{\circ}\text{C}$ , kann das Kochen in einem breiten Tem-

Kochen (von lateinisch coquere, „kochen, sieden, reifen“ entlehnt) ist im engeren Sinne das Erhitzen einer Flüssigkeit bis zum und am Siedepunkt, 10 im Weiteren das Garen und Zubereiten von Lebensmitteln allgemein, unabhängig von der Zubereitungsart wie z. B. Backen, Braten oder Grillen. Abgeleitet davon wird die Berufsbezeichnung Koch. Aufgrund der unterschiedlichen Siedepunkte verschiedener Stoffe, zum Beispiel von flüssigem Stickstoff bei  $-195,79^{\circ}\text{C}$  in der Molekularküche oder von Speisefett beim Frittieren bei  $140 - 190^{\circ}\text{C}$ , kann das Kochen in einem breiten

Kochen (von lateinisch coquere, „kochen, sieden, reifen“ entlehnt) ist im engeren Sinne das Erhitzen einer Flüssigkeit bis zum und am Siedepunkt, 30 im Weiteren das Garen und Zubereiten von Lebensmitteln allgemein, unabhängig von der Zubereitungsart wie z. B. Backen, Braten oder Grillen. Abgeleitet davon wird die Berufsbezeichnung Koch. Aufgrund der unterschiedlichen Siedepunkte verschiedener Stoffe, zum Beispiel von flüssigem Stickstoff bei  $-195,79^{\circ}\text{C}$  in der Molekularküche oder von Speisefett beim Frittieren bei  $140 - 190^{\circ}\text{C}$ , kann das

Kochen (von lateinisch coquere, „kochen, sieden, reifen“ entlehnt) ist im engeren Sinne das Erhitzen einer Flüssigkeit bis zum 75 und am Siedepunkt, im Weiteren das Garen und Zubereiten von Lebensmitteln allgemein, unabhängig von der Zubereitungsart wie z. B. Backen, Braten oder Grillen. Abgeleitet davon wird die Berufsbezeichnung Koch. Aufgrund der unterschiedlichen Siedepunkte verschiedener Stoffe, zum Beispiel von flüssigem Stickstoff bei  $-195,79^{\circ}\text{C}$  in der Molekularküche oder von Spei-

Kochen (von lateinisch coquere, „kochen, sieden, reifen“ entlehnt) ist im engeren Sinne das Erhitzen 200 einer Flüssigkeit bis zum und am Siedepunkt, im Weiteren das Garen und Zubereiten von Lebensmitteln allgemein, unabhängig von der Zubereitungsart wie z. B. Backen, Braten oder Grillen. Abgeleitet davon wird die Berufsbezeichnung Koch. Aufgrund der unterschiedlichen Siedepunkte verschie-

K o c h e n ( v o n l a t e i n i s c h c o q u e r e , „ k o c h e n ,  
s i e d e n , r e i f e n “ e n t l e h n t ) i s t i m e n g e r e n  
S i n n e d a s E r h i t z e n e i n e r F l ü s s i g k e i t b i s z u m  
u n d a m S i e d e p u n k t , i m W e i t e r e n d a s G a r e n 1000  
1000

**06.11.2017**

## **Lesbarkeit II**

Die Experimente wurden fortgesetzt. Nun drehte sich alles um verschiedene Satztypen, insbesonders um den Flattersatz und um die korrekte Spatierung.

## Flattersatz

Überall dieselbe alte Leier. Das Layout ist fertig, der Text lässt auf sich warten. Damit das Layout nun nicht nackt im Raum steht und sich klein und leer vorkommt, springe ich ein: der Blindtext. Genau zu diesem Zwecke erschaffen, immer im Schatten meines großen Bruders »Lorem Ipsum«, freue ich mich jedes Mal, wenn Sie ein paar Zeilen lesen. Denn esse est percipi - Sein ist wahrgenommen werden. Und weil Sie nun schon die Güte haben, mich ein paar weitere Sätze lang zu begleiten, möchte ich diese Gelegenheit nutzen, Ihnen nicht nur als Lückenfüller zu dienen, sondern auf etwas hinzuweisen, das es ebenso verdient wahrgenommen zu werden: Webstandards.

Sehen Sie, Webstandards sind das Regelwerk, auf dem Webseiten aufzubauen. So gibt es Regeln für HTML, CSS, JavaScript oder auch XML; Worte, die Sie vielleicht schon einmal von Ihrem Entwickler gehört haben. Diese Standards sorgen dafür, dass alle Beteiligten aus einer Webseite den größten Nutzen ziehen. Im Gegensatz zu früheren Webseiten müssen wir zum Beispiel nicht mehr zwei verschiedene Webseiten für den Internet Explorer und einen anderen Browser programmieren. Es reicht eine Seite, die - richtig angelegt - sowohl auf verschiedenen Browsern im Netz funktioniert,

aber ebenso gut für den Ausdruck oder die Darstellung auf einem Handy geeignet ist.

Wohlgemerkt: Eine Seite für alle Formate. Was für eine Erleichterung. Standards sparen Zeit bei den Entwicklungskosten und sorgen dafür, dass sich Webseiten später leichter pflegen lassen. Natürlich nur dann, wenn sich alle an diese Standards halten. Das gilt für Browser wie Firefox, Opera, Safari und den Internet Explorer ebenso wie für die Darstellung in Handys. Und was können Sie für Standards tun? Fordern Sie von Ihren Designern und Programmieren einfach standardkonforme Webseiten. Ihr Budget wird es Ihnen auf Dauer danken. Ebenso möchte ich Ihnen dafür danken, dass Sie mich bis zum Ende gelesen haben. Meine Mission ist erfüllt.

Ich werde hier noch die Stellung halten, bis der geplante Text eintrifft. Ich wünsche Ihnen noch einen schönen Tag. Und arbeiten Sie nicht zuviel!

Überall dieselbe alte Leier. Das Layout ist fertig, der Text lässt auf sich warten. Damit das Layout nun nicht nackt im Raum steht und sich klein und leer vorkommt, springe ich ein: der Blindtext.

Genau zu diesem Zwecke erschaffen, immer im Schatten meines großen Bruders »Lorem Ipsum«, freue ich mich jedes Mal, wenn Sie ein paar Zeilen lesen. Denn esse est percipi - Sein ist wahrgenommen werden. Und weil Sie nun schon die Güte haben, mich ein paar weitere Sätze lang zu begleiten, möchte ich diese Gelegenheit nutzen, Ihnen nicht nur als Lückenfüller zu dienen, sondern auf etwas hinzuweisen, das es ebenso verdient wahrgenommen zu werden: Webstandards.

Sehen Sie, Webstandards sind das Regelwerk, auf dem Webseiten aufzubauen. So gibt es Regeln für HTML, CSS, JavaScript oder auch XML; Worte, die Sie vielleicht schon einmal von Ihrem Entwickler gehört haben. Diese Standards sorgen dafür, dass alle Beteiligten aus einer Webseite den größten Nutzen ziehen. Im Gegensatz zu früheren Webseiten müssen wir zum Beispiel nicht mehr zwei verschiedene Webseiten für den Internet Explorer und einen anderen Browser programmieren.

Schriftart: Source Sans Regular  
Schriftgröße: 22 pt  
Zeilenabstand: 30 px  
Kerning: Metrisch  
Laufweite: 0

Ziel dieser Übung war es, ein Gefühl für den Flattersatz zu erhalten und zu erlernen, wie man einen Text optimal formatiert, damit er einen angenehmen Lesefluss ermöglicht.

## Spationierung

Stuttgart

Schriftart: Garamond  
Schriftgröße: 270 pt  
Zeilenabstand: 90 px  
Oben: Ohne Spationierung  
Unten: Mit Spationierung

Stuttgart

Stuttgart

Schriftart: San Francisco Display  
Schriftgröße: 240 pt  
Zeilenabstand: 240 px  
Oben: Ohne Spationierung  
Unten: Mit Spationierung

Stuttgart

**Spationierung**

ausgedruckt, ausgeschnitten und aufgeklebt

Amsterdam

AMSTERDAM

Budapest

BUDAPEST

**08.11.2017**

### **Lesbarkeit III**

In der nächsten Sitzung wandten wir das bis hier hin gelernte auf ganze Texte an, nahmen hier Textstrukturierungsmaßnahmen in Form von Umbrüchen, Leerzeilen, eingerückten Absatzanfängen, eingerückten Absatzanfängen mit zweiten Schriftschnitten, eingerückten Absatzanfängen mit gleichen Schriftschnitten und grafischen Elementen vor und experimentierten mit der Darstellung von Hyperlinks.

Die hier gesammelten Erkenntnisse wurden dann im Anschluss auf ein Interview angewendet und ein Zeitungsartikel so optimal wie möglich gestaltet werden.

# Das wirst du nicht glauben können!

## Fun fact

Typobblindtexte gibt es auch in mehrsprachigen Versionen

**Dies ist ein Typobblindtext. An ihm kann man sehen, ob alle Buchstaben da sind und wie sie aussehen.**

Manchmal benutzt man Worte wie Hamburgefonts, Rafgendifduks oder Handgloves, um Schriften zu testen. Manchmal Sätze, die alle Buchstaben des Alphabets enthalten - man nennt diese Sätze »Pangrams«. Sehr bekannt ist dieser: The quick brown fox jumps over the lazy old dog.

Oft werden in Typobblindtexte auch fremdsprachige Satzteile eingebaut (AVAIL® and Wefox™) are testing aussi la Kerning), um die Wirkung in anderen Sprachen zu testen. In Lateinisch sieht zum Beispiel fast jede Schrift gut aus. Quod erat demonstrandum. Seit 1975 fehlen in den meisten Testtexten die Zahlen, weswegen nach TypoGb. 204 § ab dem Jahr 2034 Zahlen in 86 der Texte zur Pflicht werden.

Nichteinhaltung wird mit bis zu 245 € oder 368 \$ bestraft. Genau so wichtig in sind mittlerweile auch Âçcèñtë, die in neueren Schriften aber fast immer enthalten sind. Ein wichtiges aber schwierig zu integrierendes Feld sind OpenType-Funktionalitäten. Je nach Software und Voreinstellungen können eingegebene Käppchen, Kerning oder Ligaturen (sehr pfiffig) nicht richtig dargestellt werden.

*Manchmal benutzt man Worte wie Hamburgefonts, Rafgendifduks oder Handgloves, um Schriften zu testen. Manchmal Sätze, die alle Buchstaben des Alphabets enthalten - man nennt diese Sätze »Pangrams«. Sehr bekannt ist dieser: The quick brown fox jumps over the lazy old dog.*

Oft werden in Typobblindtexte auch fremdsprachige Satzteile eingebaut (AVAIL® and Wefox™)

are testing aussi la Kerning), um die Wirkung in anderen Sprachen zu testen. In Lateinisch sieht zum Beispiel fast jede Schrift gut aus. Quod erat demonstrandum. Seit 1975 fehlen in den meisten Testtexten die Zahlen, weswegen nach TypoGb. 204 § ab dem Jahr 2034 Zahlen in 86 der Texte zur Pflicht werden.

Nichteinhaltung wird mit bis zu 245 € oder 368 \$ bestraft. Genau so wichtig in sind mittlerweile auch Âçcèñtë, die in neueren Schriften aber fast immer enthalten sind. Ein wichtiges aber schwierig zu integrierendes Feld sind OpenType-Funktionalitäten. Je nach Software und Voreinstellungen können eingegebene Käppchen, Kerning oder Ligaturen (sehr pfiffig) nicht richtig dargestellt werden. Dies ist ein Typobblindtext. An ihm kann man sehen, ob alle Buchstaben da sind und wie sie aussehen und ob sie auch wirklich existieren.

Schriftart: Source Sans Regular  
Schriftgröße: 22 pt  
Zeilenabstand: 30 px  
Kerning: Metrisch  
Laufweite: 0

# Das wirst du nicht glauben können!

## Fun fact

Typobblindtexte gibt es auch in mehrsprachigen Versionen

**Dies ist ein Typobblindtext. An ihm kann man sehen, ob alle Buchstaben da sind und wie sie aussehen.**

Manchmal benutzt man Worte wie Hambur-gefonts, Rafgenduks oder Handgloves, um Schriften zu testen. Manchmal Sätze, die alle Buchstaben des Alphabets enthalten - man nennt diese Sätze »Pangrams«. Sehr bekannt ist dieser: The quick brown fox jumps over the lazy old dog. Oft werden in Typobblindtex-te auch fremdsprachige Satzteile eingebaut (AVAIL® and Wefox™ are testing aussi la Ker-ning), um die Wirkung in anderen Sprachen zu testen. In Lateinisch sieht zum Beispiel fast jede Schrift gut aus. Quod erat demonstrandum. Seit 1975 fehlen in den meisten Testtex-ten die Zahlen.

~

Nichteinhaltung wird mit bis zu 245 € oder 368 \$ bestraft. Genauso wichtig in sind mittlerweile auch Äçcèñtë, die in neueren Schriften aber fast immer enthalten sind. Ein wichtiges aber schwierig zu integrierendes Feld sind OpenType-Funktionalitäten. Je nach Software und Voreinstellungen können ein-

gebaute Kapitälchen, Kerning oder Ligaturen (sehr pfiffig) nicht richtig dargestellt werden.

*Manchmal benutzt man Worte wie Hambur-gefonts, Rafgenduks oder Handgloves, um Schriften zu testen. Manchmal Sätze, die alle Buchstaben des Alphabets enthalten - man nennt diese Sätze »Pangrams«. Sehr bekannt ist dieser: The quick brown fox jumps over the lazy old dog.*

Oft werden in Typobblindtexte auch fremd-sprachige Satzteile eingebaut (AVAIL® and Wefox™ are testing aussi la Kerning), um die Wirkung in anderen Sprachen zu testen. In Lateinisch sieht zum Beispiel fast jede Schrift gut aus. Quod erat demonstrandum. Seit 1975 fehlen in den meisten Testtexten die Zahlen, weswegen nach TypoGb. 204 § ab dem Jahr 2034 Zahlen in 86 der Texte zur Pflicht werden.

Nichteinhaltung wird mit bis zu 245 € oder 368 \$ bestraft. Genauso wichtig in sind mittlerweile auch Äçcèñtë, die in neueren Schriften aber fast immer enthalten sind. Ein wichtiges aber schwierig zu integrierendes Feld sind OpenType-Funktionalitäten. Je nach

Software und Voreinstellungen können ein-gebaute Kapitälchen, Kerning oder Ligaturen (sehr pfiffig) nicht richtig dargestellt werden. Dies ist ein Typobblindtext. An ihm kann man sehen, ob alle Buchstaben da sind, wie sie aussehen und ob sie auch wirklich existieren.

~

Manchmal benutzt man Worte wie Hambur-gefonts, Rafgenduks oder Handgloves, um Schriften zu testen. Manchmal Sätze, die alle Buchstaben des Alphabets enthalten - man nennt diese Sätze »Pangrams«. Sehr bekannt ist dieser: The quick brown fox jumps over the lazy old dog.

~

Oft werden in Typobblindtexte auch fremd-sprachige Satzteile eingebaut (AVAIL® and Wefox™ are testing aussi la Kerning), um die Wirkung in anderen Sprachen zu testen.

## Textstrukturierung III

Die hier gezeigten Experimente erfolgten ausgedruckt und analog.

Bei diesen Versuchen kam ich zu dem Ergebnis, dass generell übergeordnete Textpassagen meist mit einer anderen Font Weight ausgestattet werden sollten.

Die Absätze haben mit einer Zeilenanzahl von 10 eine optimale Lesbarkeit

**Nichts**, was ich kenne, scheint zu dem zu passen, was ich will und von dem ich noch nicht weiß, wie es sein soll.

**Nichts**, was ich kenne, scheint zu dem zu passen, was ich will und von dem ich noch nicht weiß, wie es sein soll.

## Hyperlinks

Überall dieselbe alte Leier. Das Layout ist fertig, der Text lässt auf sich warten. Damit das Layout nun nicht nackt im Raum steht und sich klein und leer vorkommt, springe ich ein: der [Blindtext](#). Genau zu diesem Zwecke erschaffen, immer im Schatten meines großen Bruders »Lorem Ipsum«, freue ich mich jedes Mal, wenn Sie ein paar Zeilen lesen. Denn esse est percipi - Sein ist wahrgenommen werden. Und weil Sie nun schon die Güte haben, mich ein paar weitere Sätze lang zu begleiten, möchte ich diese Gelegenheit nutzen, Ihnen nicht nur als Lückenfüller zu dienen, sondern auf etwas hinzuweisen, das es ebenso verdient wahrgenommen zu werden: Webstandards.

Sehen Sie, [Webstandards](#) sind das Regelwerk, auf dem Webseiten aufzubauen. So gibt es Regeln für HTML, CSS, JavaScript oder auch XML; Worte, die Sie vielleicht schon einmal von Ihrem Entwickler gehört haben. Diese Standards sorgen dafür, dass alle Beteiligten aus einer Webseite den größten Nutzen ziehen. Im Gegensatz zu früheren Webseiten müssen wir zum Beispiel nicht mehr zwei verschiedene Webseiten für den Internet Explorer und einen anderen Browser programmieren. Es reicht eine Seite, die - richtig angelegt - sowohl auf verschiedenen Browsern im Netz funktioniert,

aber ebenso gut für den Ausdruck oder die Darstellung auf einem [Handy](#) geeignet ist.

Wohlgemerkt: Eine Seite für alle Formate. Was für eine Erleichterung. Standards sparen Zeit bei den Entwicklungskosten und sorgen dafür, dass sich Webseiten später leichter pflegen lassen. Natürlich nur dann, wenn sich alle an diese Standards halten. Das gilt für Browser wie [Firefox](#), [Opera](#), [Safari](#) und den [Internet Explorer](#) ebenso wie für die Darstellung in Handys. Und was können Sie für Standards tun? Fordern Sie von Ihren Designern und Programmieren einfach standardkonforme Webseiten. Ihr Budget wird es Ihnen auf Dauer danken. Ebenso möchte ich Ihnen dafür danken, dass Sie mich bin zum Ende gelesen haben. Meine Mission ist erfüllt.

Ich werde hier noch die Stellung halten, bis der geplante Text eintrifft. Ich wünsche Ihnen noch einen schönen Tag. Und arbeiten Sie nicht zuviel!

Überall dieselbe alte Leier. Das Layout ist fertig, der Text lässt auf sich warten. Damit das Layout nun nicht nackt im Raum steht und sich klein und leer vorkommt, springe ich ein: der Blindtext.

Genau zu diesem Zwecke erschaffen, immer im Schatten meines großen Bruders »Lorem Ipsum«, freue ich mich jedes Mal, wenn Sie ein paar Zeilen lesen. Denn esse est percipi - Sein ist wahrgenommen werden. Und weil Sie nun schon die [Güte](#) haben, mich ein paar weitere Sätze lang zu begleiten, möchte ich diese Gelegenheit nutzen, Ihnen nicht nur als Lückenfüller zu dienen, sondern auf etwas hinzuweisen, das es ebenso verdient wahrgenommen zu werden: [Webstandards](#).

Sehen Sie, Webstandards sind das Regelwerk, auf dem Webseiten aufzubauen. So gibt es Regeln für HTML, CSS, JavaScript oder auch XML; Worte, die Sie vielleicht schon einmal von Ihrem Entwickler gehört haben. Diese Standards sorgen dafür, dass alle Beteiligten aus einer Webseite den größten Nutzen ziehen. Im Gegensatz zu früheren [Webseiten](#) müssen wir zum Beispiel nicht mehr zwei verschiedene Webseiten für den Internet Explorer und einen anderen Browser programmieren.

Schriftart: Source Sans Regular  
Schriftgröße: 22 pt  
Zeilenabstand: 30 px  
Kerning: Metrisch  
Laufweite: 0

Bei diesem Versuch zeigte sich, dass Hyperlinks sowohl durch Unterstreichungen, als auch durch farbliche Anpassungen des Textes hervorgehoben werden können.

# Interview

## Interview mit Starkoch Tim Ruae Sind Sie größewahnsinnig?

Er bezeichnet sich selbst als Hochleistungssportler: Tim Ruae ist mit seinen vier Berliner Restaurants einer der erfolgreichsten Gastronomen des Landes. Mit Harald John sprach der Sternekoch in Berlin über preußische Disziplin, die Drog Zucker und seine Liebe für „Ramba-Zamba-Küche“.

Ihre Mails enden gerne mal mit dem Zusatz „Sent from a sunny place“. Ist Berlin denn so ein sonniger Platz?  
Nö, aber ich habe mir im letzten Sizilien-Uraub lustige Mail-Endungen überlegt. Und diese dann behalten, denn ich versuche, so zu leben, dass an jedem Tag die Sonne scheint. Ich mag keine Kälte, darum dominieren bei mir auch in der Küche immer die Aromen von Frühling und Sommer.

Mit dem Studio haben Sie im Frühjahr Ihr viertes Restaurant in der Hauptstadt aufgemacht. Ist damit der Stress, so viele Betriebe am Laufen zu halten, nicht noch einmal deutlich gestiegen?  
Klagen über Stress ist was für Leistungsverweigerer, Stress muss man mögen oder nicht. Ich arbeite wie ein Hochleistungssportler, Druck ist alltäglich. Wenn mich wirklich etwas stresst, dann wenn etwas nicht funktioniert.

Mal ehrlich, Tim Ruae: Musste es denn unbedingt noch ein weiteres Restaurant sein? Dient das nicht nur Ihrem Ego?  
Nein, das ist kein Größenwahn. Ich koch ja nur in einem der vier Restaurants selbst – in meinem eigenen. Im Studio, im La Soupe Populaire und im Sra Bua ist meine Aufgabe die eines Beraters für Gestaltung und Kulinarik. Nur deshalb geht es.

Als kulinarischer Berater müssen Sie es ja wissen: Gibt es einen neuen Trend zur regionalen Küche? In Berlin sprechen manche sogar von „brutal lokal“.  
Eins können Sie mir glauben: Ich habe mich wirklich noch nie für Trends interessiert. Ich will die besten Zutaten und Produkte verarbeiten, ganz gleich, ob sie aus 40 oder 400 Kilometern Entfernung angeliefert werden. Nachhaltigen Erfolg in der Küche erzielt man nur, wenn es mit Überzeugung geschieht. Wer nur etwas vorspielt, wird niemals nachhaltig arbeiten. Bei mir ist es die Leidenschaft für asiatische Küche. Thailändisch, japanisch, chinesisch – das fand ich von jeher spannend. Warum haben Sie diese scharfe Küche in Szechuan? Warum so ein Faible für feinste Produkte in Japan? Wobei immer nur japanische Küche mir zu fad ist, ich liebe „Ramba-Zamba-Küche“ mit viel Würze.

Die Küche Asiens ist die eine Sache. Was können wir Mitteleuropäer eigentlich außer der Kochkunst von Asiaten lernen?  
Den Respekt zwischen den Generationen. Sie werden nicht erleben, dass ein jüngerer Mensch einem Älteren respektlos begegnet. Und das Erfolgsdenken, wie Sie es etwa in Singapur und Hongkong erleben können. Die Menschen dort sind ehrgeizig, hier reden viele nur von Burn-out. Leistung wird in Asien belohnt, das finde ich positiv.

Wie vegetarisch, vegan oder molekular muss es eigentlich sein?  
Solche Etiketten sind unwichtig, egal ob sie vegetarische, molekulare oder regionale Küche verheißen. Natürlich bekommt jeder Gast bei mir auf Wunsch ein vegetarisches Menü. Aber vegan geht nicht, da habe ich keinen Bock drauf. Und in Berlin gibt es genug vegane Restaurants.

## Interview mit Starkoch Tim Ruae Sind Sie größewahnsinnig?

Er bezeichnet sich selbst als Hochleistungssportler: Tim Ruae ist mit seinen vier Berliner Restaurants einer der erfolgreichsten Gastronomen des Landes. Mit Harald John sprach der Sternekoch in Berlin über preußische Disziplin, die Drog Zucker und seine Liebe für „Ramba-Zamba-Küche“.

Ihre Mails enden gerne mal mit dem Zusatz „Sent from a sunny place“. Ist Berlin denn so ein sonniger Platz?  
Nö, aber ich habe mir im letzten Sizilien-Uraub lustige Mail-Endungen überlegt. Und diese dann behalten, denn ich versuche, so zu leben, dass an jedem Tag die Sonne scheint. Ich mag keine Kälte, darum dominieren bei mir auch in der Küche immer die Aromen von Frühling und Sommer.

Mit dem Studio haben Sie im Frühjahr Ihr viertes Restaurant in der Hauptstadt aufgemacht. Ist damit der Stress, so viele Betriebe am Laufen zu halten, nicht noch einmal deutlich gestiegen?  
Klagen über Stress ist was für Leistungsverweigerer, Stress muss man mögen oder nicht. Ich arbeite wie ein Hochleistungssportler, Druck ist alltäglich. Wenn mich wirklich etwas stresst, dann wenn etwas nicht funktioniert.

Mal ehrlich, Tim Ruae: Musste es denn unbedingt noch ein weiteres Restaurant sein? Dient das nicht nur Ihrem Ego?  
Nein, das ist kein Größenwahn. Ich koch ja nur in einem der vier Restaurants selbst – in meinem eigenen. Im Studio, im La Soupe Populaire und im Sra Bua ist meine Aufgabe die eines Beraters für Gestaltung und Kulinarik. Nur deshalb geht es.

Als kulinarischer Berater müssen Sie es ja wissen: Gibt es einen neuen Trend zur regionalen Küche? In Berlin sprechen manche sogar von „brutal lokal“.  
Eins können Sie mir glauben: Ich habe mich wirklich noch nie für Trends interessiert. Ich will die besten Zutaten und Produkte verarbeiten, ganz gleich, ob sie aus 40 oder 400 Kilometern Entfernung angeliefert werden. Nachhaltigen Erfolg in der Küche erzielt man nur, wenn es mit Überzeugung geschieht. Wer nur etwas vorspielt, wird niemals nachhaltig arbeiten. Bei mir ist es die Leidenschaft für asiatische Küche. Thailändisch, japanisch, chinesisch – das fand ich von jeher spannend. Warum haben Sie diese scharfe Küche in Szechuan? Warum so ein Faible für feinste Produkte in Japan? Wobei immer nur japanische Küche mir zu fad ist, ich liebe „Ramba-Zamba-Küche“ mit viel Würze.

Die Küche Asiens ist die eine Sache. Was können wir Mitteleuropäer eigentlich außer der Kochkunst von Asiaten lernen?  
Den Respekt zwischen den Generationen. Sie werden nicht erleben, dass ein jüngerer Mensch einem Älteren respektlos begegnet. Und das Erfolgsdenken, wie Sie es etwa in Singapur und Hongkong erleben können. Die Menschen dort sind ehrgeizig, hier reden viele nur von Burn-out. Leistung wird in Asien belohnt, das finde ich positiv.

Wie vegetarisch, vegan oder molekular muss es eigentlich sein?  
Solche Etiketten sind unwichtig, egal ob sie vegetarische, molekulare oder regionale Küche verheißen. Natürlich bekommt jeder Gast bei mir auf Wunsch ein vegetarisches Menü. Aber vegan geht nicht, da habe ich keinen Bock drauf. Und in Berlin gibt es genug vegane Restaurants.

## Interview mit Starkoch Tim Ruae Sind Sie größewahnsinnig?

Er bezeichnet sich selbst als Hochleistungssportler: Tim Ruae ist mit seinen vier Berliner Restaurants einer der erfolgreichsten Gastronomen des Landes. Mit Harald John sprach der Sternekoch in Berlin über preußische Disziplin, die Drog Zucker und seine Liebe für „Ramba-Zamba-Küche“.

Ihre Mails enden gerne mal mit dem Zusatz „Sent from a sunny place“. Ist Berlin denn so ein sonniger Platz?  
Nö, aber ich habe mir im letzten Sizilien-Uraub lustige Mail-Endungen überlegt. Und diese dann behalten, denn ich versuche, so zu leben, dass an jedem Tag die Sonne scheint. Ich mag keine Kälte, darum dominieren bei mir auch in der Küche immer die Aromen von Frühling und Sommer.

Mit dem Studio haben Sie im Frühjahr Ihr viertes Restaurant in der Hauptstadt aufgemacht. Ist damit der Stress, so viele Betriebe am Laufen zu halten, nicht noch einmal deutlich gestiegen?  
Klagen über Stress ist was für Leistungsverweigerer, Stress muss man mögen oder nicht. Ich arbeite wie ein Hochleistungssportler, Druck ist alltäglich. Wenn mich wirklich etwas stresst, dann wenn etwas nicht funktioniert.

Mal ehrlich, Tim Ruae: Musste es denn unbedingt noch ein weiteres Restaurant sein? Dient das nicht nur Ihrem Ego?  
Nein, das ist kein Größenwahn. Ich koch ja nur in einem der vier Restaurants selbst – in meinem eigenen. Im Studio, im La Soupe Populaire und im Sra Bua ist meine Aufgabe die eines Beraters für Gestaltung und Kulinarik. Nur deshalb geht es.

Als kulinarischer Berater müssen Sie es ja wissen: Gibt es einen neuen Trend zur regionalen Küche? In Berlin sprechen manche sogar von „brutal lokal“.  
Eins können Sie mir glauben: Ich habe mich wirklich noch nie für Trends interessiert. Ich will die besten Zutaten und Produkte verarbeiten, ganz gleich, ob sie aus 40 oder 400 Kilometern Entfernung angeliefert werden. Nachhaltigen Erfolg in der Küche erzielt man nur, wenn es mit Überzeugung geschieht. Wer nur etwas vorspielt, wird niemals nachhaltig arbeiten. Bei mir ist es die Leidenschaft für asiatische Küche. Thailändisch, japanisch, chinesisch – das fand ich von jeher spannend. Warum haben Sie diese scharfe Küche in Szechuan? Warum so ein Faible für feinste Produkte in Japan? Wobei immer nur japanische Küche mir zu fad ist, ich liebe „Ramba-Zamba-Küche“ mit viel Würze.

Die Küche Asiens ist die eine Sache. Was können wir Mitteleuropäer eigentlich außer der Kochkunst von Asiaten lernen?  
Den Respekt zwischen den Generationen. Sie werden nicht erleben, dass ein jüngerer Mensch einem Älteren respektlos begegnet. Und das Erfolgsdenken, wie Sie es etwa in Singapur und Hongkong erleben können. Die Menschen dort sind ehrgeizig, hier reden viele nur von Burn-out. Leistung wird in Asien belohnt, das finde ich positiv.

Wie vegetarisch, vegan oder molekular muss es eigentlich sein?  
Solche Etiketten sind unwichtig, egal ob sie vegetarische, molekulare oder regionale Küche verheißen. Natürlich bekommt jeder Gast bei mir auf Wunsch ein vegetarisches Menü. Aber vegan geht nicht, da habe ich keinen Bock drauf. Und in Berlin gibt es genug vegane Restaurants.

## Interview mit Starkoch Tim Ruae Sind Sie größewahnsinnig?

weigerer, Stress muss man mögen oder nicht.  
Ich arbeite wie ein Hochleistungssportler, Druck ist alltäglich. Wenn mich wirklich etwas stresst, dann wenn etwas nicht funktioniert.

### Mal ehrlich, Tim Ruae: Musste es denn unbedingt noch ein weiteres Restaurant sein? Dient das nicht nur Ihrem Ego?

Nein, das ist kein Größenwahn. Ich koch ja nur in einem der vier Restaurants selbst – in meinem eigenen. Im Studio, im La Soupe Populaire und im Sra Bua ist meine Aufgabe die eines Beraters für Gestaltung und Kulinarik. Nur deshalb geht es.

### Ihre Mails enden gerne mal mit dem Zusatz „Sent from a sunny place“. Ist Berlin denn so ein sonniger Platz?

Nö, aber ich habe mir im letzten Sizilien-Uraub lustige Mail-Endungen überlegt. Und diese dann behalten, denn ich versuche, so zu leben, dass an jedem Tag die Sonne scheint. Ich mag keine Kälte, darum dominieren bei mir auch in der Küche immer die Aromen von Frühling und Sommer.

### Die Küche Asiens ist die eine Sache. Was können wir Mitteleuropäer eigentlich außer der Kochkunst von Asiaten lernen?

Den Respekt zwischen den Generationen. Sie werden nicht erleben, dass ein jüngerer Mensch einem Älteren respektlos begegnet. Und das Erfolgsdenken, wie Sie es etwa in Singapur und Hongkong erleben können. Die Menschen dort sind ehrgeizig, hier reden viele nur von Burn-out. Leistung wird in Asien belohnt, das finde ich positiv.

### „Ich habe mich wirklich noch nie für Trends interessiert.“

Als kulinarischer Berater müssen Sie es ja wissen: Gibt es einen neuen Trend zur regionalen Küche? In Berlin sprechen manche sogar von „brutal lokal“.

Eins können Sie mir glauben: Ich habe mich wirklich noch nie für Trends interessiert. Ich will die besten Zutaten und Produkte verarbeiten, ganz gleich, ob sie aus 40 oder 400

Kilometern Entfernung angeliefert werden. Nachhaltigen Erfolg in der Küche erzielt man nur, wenn es mit Überzeugung geschieht. Wer nur etwas vorspielt, wird niemals nachhaltig arbeiten. Bei mir ist es die Leidenschaft für asiatische Küche. Thailändisch, japanisch, chinesisch – das fand ich von jeher spannend. Warum haben Sie diese scharfe Küche in Szechuan? Warum so ein Faible für feinste Produkte in Japan? Wobei immer nur japanische Küche mir zu fad ist, ich liebe „Ramba-Zamba-Küche“ mit viel Würze.

Die Küche Asiens ist die eine Sache. Was können wir Mitteleuropäer eigentlich außer der Kochkunst von Asiaten lernen?

Den Respekt zwischen den Generationen. Sie werden nicht erleben, dass ein jüngerer Mensch einem Älteren respektlos begegnet. Und das Erfolgsdenken, wie Sie es etwa in Singapur und Hongkong erleben können. Die Menschen dort sind ehrgeizig, hier reden viele nur von Burn-out. Leistung wird in Asien belohnt, das finde ich positiv.

Wie vegetarisch, vegan oder molekular muss es eigentlich sein?

Solche Etiketten sind unwichtig, egal ob sie vegetarische, molekulare oder regionale Küche verheißen. Natürlich bekommt jeder Gast bei mir auf Wunsch ein vegetarisches Menü. Aber vegan geht nicht, da habe ich keinen Bock drauf. Und in Berlin gibt es genug vegane Restaurants.

# Sind Sie großenwahnsinnig?

**Er bezeichnet sich selbst als Hochleistungssportler: Tim Raue ist mit seinen vier Berliner Restaurants einer der erfolgreichsten Gastronomen des Landes. Mit Harald John sprach der Sternekoch in Berlin über preußische Disziplin, die Droge Zucker und seine Liebe für „Ramba-Zamba-Küche“.**

Ihre Mails enden gerne mal mit dem Zusatz „Sent from a sunny place“. Ist Berlin denn so ein sonniger Platz?

Nö, aber ich habe mir im letzten Sizilien-Ur- laub lustige Mail-Endungen überlegt. Und diese dann behalten, denn ich versuche, so zu leben, dass an jedem Tag die Sonne scheint. Ich mag keine Kälte, darum dominieren bei mir auch in der Küche immer die Aromen von Frühling und Sommer.

**Mit dem Studio haben Sie im Frühjahr Ihr viertes Restaurant in der Hauptstadt aufgemacht. Ist damit der Stress, so viele Betriebe am Laufen zu halten, nicht noch einmal deutlich gestiegen?**

Klagen über Stress ist was für Leistungsverweigerer, Stress muss man mögen oder nicht. Ich arbeite wie ein Hochleistungssportler, Druck ist alltäglich. Wenn mich wirklich etwas stresst, dann wenn etwas nicht funktioniert.

**Mal ehrlich, Tim Raue: Musste es denn unbedingt noch ein weiteres Restaurant sein? Dient das nicht nur Ihrem Ego?**

Nein, das ist kein Größenwahn. Ich kuche ja nur in einem der vier Restaurants selbst – in meinem eigenen. Im Studio, im La Soupe Populaire und im Sra Bua ist meine Aufgabe die eines Beraters für Gestaltung und Kulinarik. Nur deshalb geht es.

## „Ich habe mich wirklich noch nie für Trends interessiert.“

**Als kulinarischer Berater müssen Sie es ja wissen: Gibt es einen neuen Trend zur regionalen Küche? In Berlin sprechen manche sogar von „brutal lokal“.**

Eins können Sie mir glauben: Ich habe mich wirklich noch nie für Trends interessiert. Ich will die besten Zutaten und Produkte verarbeiten, ganz gleich, ob sie aus 40 oder 400 Kilometern Entfernung angeliefert werden. Nachhaltigen Erfolg in der Küche erzielt man nur, wenn es mit Überzeugung geschieht. Wer nur etwas vorspielt, wird niemals nachhaltig arbeiten.

Bei mir ist es Leidenschaft für asiatische Küche. Thailändisch, japanisch, chinesisch – das fand ich von jeher spannend. Warum haben Sie diese scharfe Küche in Szechuan? Warum so ein Faible für feinste Produkte in Japan? Wobei immer nur japanische Küche mir zu fad ist, ich liebe „Ramba-Zamba-Küche“ mit viel Würze.

**Die Küche Asiens ist die eine Sache. Was können wir Mitteleuropäer eigentlich außer der Kochkunst von Asiaten lernen?**

Den Respekt zwischen den Generationen. Sie werden nicht erleben, dass ein jüngerer Mensch einem Älteren respektlos begegnet. Und das Erfolgsdenken, wie Sie es etwa in Singapur und Hongkong erleben können. Die Menschen dort sind ehrgeizig, hier reden viele nur von Burn-out. Leistung wird in Asien belohnt, das finde ich positiv.

**Wie vegetarisch, vegan oder molekular muss es eigentlich sein?**

Solche Etiketten sind unwichtig, egal ob sie vegetarische, molekulare oder regionale Küche verheißen. Natürlich bekommt jeder Gast bei mir auf Wunsch ein vegetarisches Menü. Aber vegan geht nicht, da habe ich keinen Bock drauf. Und in Berlin gibt es genug vegane Restaurants.

Schriftart: Source Sans Regular  
Schriftgröße: 22 pt  
Zeilenabstand: 30 px  
Kerning: Metrisch  
Laufweite: 15

**12.11.2017**

## Detailtypografie

Die Begegnung Stuttgart–Bremen endete gegen 22:30 mit 0:2.  
Für mich gab's nicht viel zu sehen, nach 10 Minuten hat mein  
18“-Display (noch fast neu) den Geist aufgegeben...

Mit Fehlern

Die Frage ”welche ‘Anführungszeichen’ sollen wir verwenden?“ führt oft zu kontroversen Diskussionen, einige Zeitgenossen fragen sich: “Sind französische Guillems vielleicht sogar besser geeignet?«

Die Begegnung Stuttgart–Bremen endete gegen 22 Uhr 30 mit 0:2. Für mich gab's nicht viel zu sehen, nach 10 Minuten hat mein 18“-Display [noch fast neu] den Geist aufgegeben ...

Ohne Fehler

Die Frage „welche“ ‘Anführungszeichen’ sollen wir verwenden?“ führt oft zu kontroversen Diskussionen, einige Zeitgenossen fragen sich: « Sind französische ‘Guillems’ vielleicht sogar besser geeignet? »

Da Typografie nicht nur aus der Gestaltung von Buchstaben, Sätzen und Paragraphen besteht, sondern auch aus der Nutzung von Satzzeichen, Apostrophen und Leerräumen, befassten wir uns als nächstes mit der Detailtypografie.

Hier bekamen wir eine Einführung in die wichtigsten Regeln, die es zu beachten gilt. Das Gelernte sollten wir dann anschließend in einem absichtlich mit Fehlern bestücktem Text korrigieren. Das Ergebnis ist links zu sehen. Oben ist die fehlerhafte, unten die fehlerbereinigte Version.

## Texthierarchie

**Nichts,** was ich kenne, scheint zu dem zu passen, was ich will und von dem ich noch nicht weiß, wie es sein soll.

**Nichts,** was ich kenne, scheint zu dem zu passen,  
was ich will und von dem ich noch nicht weiß, wie es sein soll.

Peter Zumthor  
Häuser 1979–1999

Lars Müller Verlag

Häuser 1979–1999

Peter Zumthor

Peter Zumthor  
Häuser 1979–1999

Lars Müller Verlag

Häuser 1979–1999  
Peter Zumthor

Lars Müller Verlag

Lars Müller Verlag

Die hier gezeigten Experimente erfolgten ausgedruckt und analog. Wir untersuchten, welchen Einfluss verschiedene Schriftgrößen und deren Anordnung auf die Wahrnehmung des Inhalts auf den Leser haben können.

Auch untersuchten wir, wie sich Text gruppieren lässt, um sinnvolle Bezüge herzustellen.

**27.11.2017**

## Kurzprojekt Menükarte

Mavinelli RISTORANTE PIZZERIA		
<b>ANTIPASTI</b>		
<b>Caprese su rucola</b> <sup>c</sup> Tomaten und Mozzarella auf Rucola Salat		
7,90 EUR		
<b>Tartara di manzo con mela e timo su mela e spuma di parmigiano</b> Mit Thymian geräuchertes Rinder-Tartar auf Apfel-Scheiben und Parmesan-Schaum		
14,50 EUR		
~		
<b>PRIMI</b>		
<b>Fregola sarda allo scoglio</b> <sup>1,3</sup> Kleine geröstete Nudeln mit Calamari, Oktopus, Garnelen und Muscheln		
13,50 EUR		
<b>Pizza con pomodoro giallo, mozzarella di bufala, bresaola e menta</b> <sup>c</sup> Pizza mit gelben Tomaten, Büffelmozzarella, Bresaola und Minze		
9,50 EUR		
~		
<b>SECONDI</b>		
<b>Carrè d'agnello in crosta di pistacchio su carciofi e salsa al marsala</b> <sup>1,3,8</sup> Lamm-Carré in Pistazienkruste auf Artischocken an Marsala-Soße, mit Beilage		
9,50 EUR		
<b>Turbante di branzino con finocchio, olive e pomodoro</b> <sup>1,3,A</sup> Wolfsbarsch-Filet-Röllchen mit Fenchel, Oliven und Tomate, mit Beilage		
20,50 EUR		
~		
<b>DESSERT</b>		
<b>Tenerina di cioccolato su salsa di vaniglia e marzapane</b> <sup>1,3,C</sup> Schoko-Kuchen auf Vanille-Soße, mit Marzipan-Würfel		
4,50 EUR		
~		
<b>VINI BIANCHI - WEISSWEIN</b>		
<b>Roero Arneis GOY DOCG 2016</b> leicht, trocken, frisch, würzig und harmonisch		
Glas 0,2: 6,90 EUR Flasche 0,75: 21,90 EUR		
<b>VINI ROSSI - ROTWEIN</b>		
<b>Primitivo di Manduria Vigne S. Donato DOP 2015</b> intensiv, fruchtig und charaktervoll		
Glas 0,2: 6,90 EUR Flasche 0,75: 21,90 EUR		
ZUSATZSTOFFE 1 mit Konservierungsstoff 2 mit Antioxidationsmittel 3 enthält Süßungsmittel 4 mit Farbstoff		
ALLERGENE A Glutenhaltiges Getreide B Schalenfrüchte / Nüsse C Milch und Laktose		

Unsere in den vorhergehenden Sitzungen erworbenen Fähigkeiten sollten nun in einem Gesamtpaket zum Einsatz kommen.

Wir erhielten die Aufgabe, eine Menükarte für das „Mavinelli“ entweder als

- ein traditionelles, klassisches italienisches Restaurant oder

- ein modernes, zeitgenössisches Restaurant zu entwerfen.

Ich entschied mich für die erste Variante. Wir sollten dabei rein typografisch arbeiten, keine Farben und keine Bilder verwenden. Den Inhalt der Karte erhielten wir in roher Textform in einer .txt-Datei

**04.12.2017**

## Informationssystem

Zum Abschluss des Semesters sollten wir ein rein typografisches Informationssystem zu einem frei gewählten Thema entwickeln. Das System sollte aus mindestens drei Informationssebenen bestehen, aus denen jeweils einzelne Begriffe ausgewählt werden konnten. Zu diesen Begriffen konnten anschließend Detailinformationen in Form von Tabellen und Texten abgerufen werden.

Ich entschied mich dazu, eine App zu designen, die dem Nutzer das Grundgesetz näherbringt und mit welcher man sich durch die verschiedenen Kategorien, den Artikeln und deren Änderungen navigieren konnte.

Im ersten Konzept stützte ich mich eine sogenannte Split View, da sie den Vorteil hatte, durch wenig Interaktionen dem Nutzer viele Informationen bereitzustellen. Ein Problem hierbei war jedoch, dass der Nutzer schnell mit Informationen überladen wurde.

Im zweiten Konzept griff ich dieses Problem auf und wählte eine Darstellung, die die Artikel des GG in logische Gruppen einteilte, um so eine bessere Übersicht zu schaffen. Allerdings fügte dies nur einen zusätzlichen Schritt hinzu und resultierte nicht in einer besseren Nutzbarkeit.

Beide Konzepte jedoch hatten das Problem, dass sie durch eine hohe Spaltenbreite schlecht lesbar geworden waren.

**Grundgesetz**

**Artikel 23 - Verwirklichung der Europäischen Union**

(1) Zur Verwirklichung eines vereinten Europas wirkt die Bundesrepublik Deutschland bei der Entwicklung der Europäischen Union mit, die demokratischen, rechtstaatlichen, sozialen und föderativen Grundsätzen und dem Grundsatz der Subsidiarität verpflichtet ist und einen diesem Grundgesetz im wesentlichen vergleichbaren Grundrechtsschutz gewährleistet. Der Bund kann hierzu durch Gesetz mit Zustimmung des Bundesrates Hoheitsrechte übertragen. Für die Begründung der Europäischen Union sowie für Änderungen ihrer vertraglichen Grundlagen und vergleichbare Regelungen, durch die dieses Grundgesetz seinem Inhalt nach geändert oder ergänzt wird oder solche Änderungen oder Ergänzungen ermöglicht werden, gilt Artikel 79 Abs. 2 und 3.

(2) Der Bundestag und der Bundesrat haben das Recht, wegen Verstoßes eines Gesetzgebungsakts der Europäischen Union gegen das Subsidiaritätsprinzip vor dem Gerichtshof der Europäischen Union Klage zu erheben. Der Bundestag ist hierzu auf Antrag eines Viertels seiner Mitglieder verpflichtet. Durch Gesetz, das der Zustimmung des Bundesrates bedarf, können für die Wahrnehmung der Rechte, die dem Bundestag und dem Bundesrat in den vertraglichen Grundlagen der Europäischen Union eingeräumt sind, Ausnahmen von Artikel 42 Abs. 2 Satz 1 und Artikel 52 Abs. 3 Satz 1 zugelassen werden.

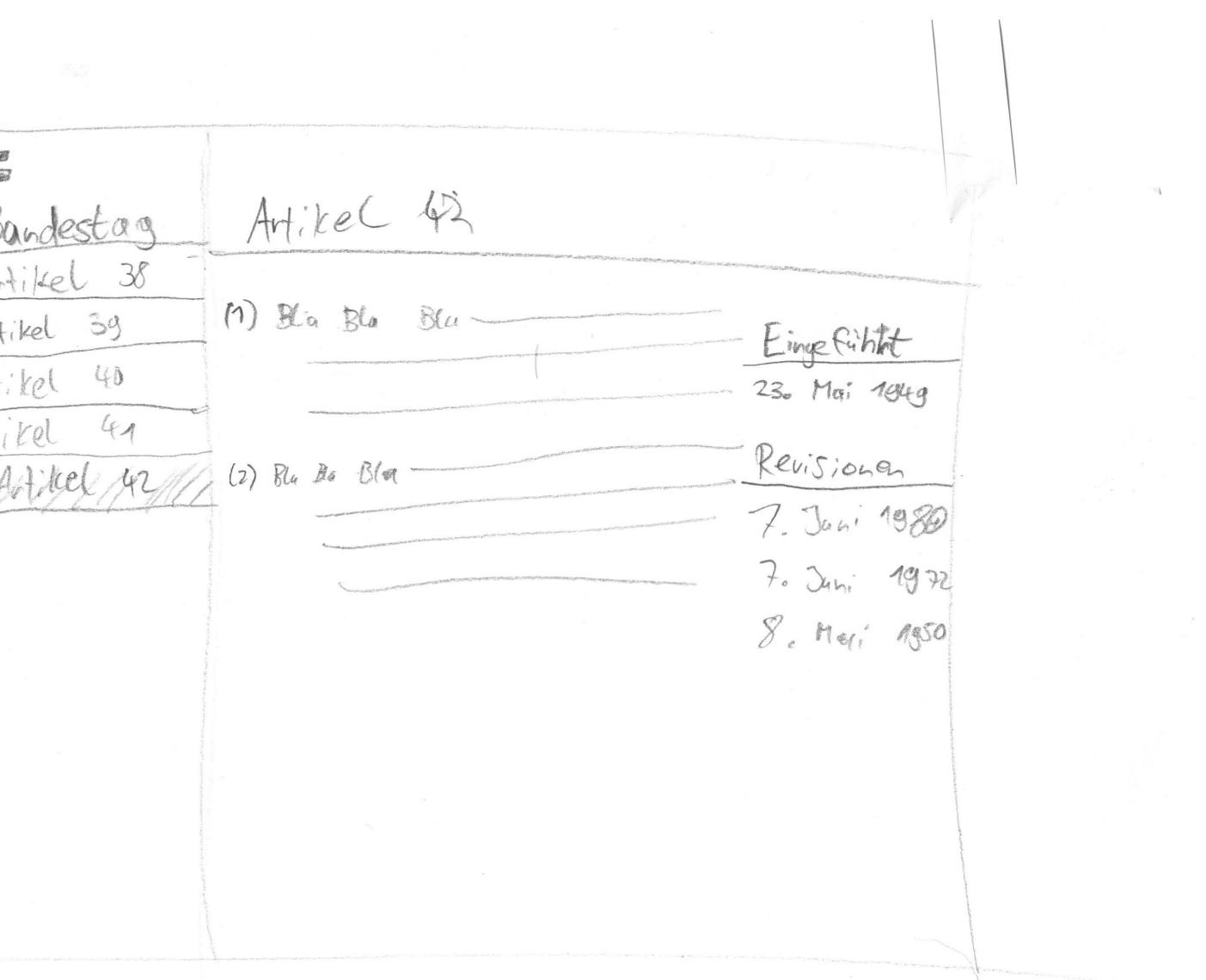
(3) Die Bundesregierung gibt dem Bundestag Gelegenheit zur Stellungnahme vor ihrer Mitwirkung an Rechtssetzungsaaten der Europäischen Union. Die Bundesregierung berücksichtigt die Stellungnahmen des Bundesrates bei den Verhandlungen. Das Nähere regelt ein Gesetz.

(4) Der Bundesrat ist an der Willensbildung des Bundes zu beteiligen, soweit er an einer entsprechenden innerstaatlichen Maßnahme mitzuwirken hätte oder soweit die Länder innerstaatlich zuständig waren.

(5) Soweit in einem Bereich ausschließlicher Zuständigkeiten des Bundes Interessen der Länder berührt sind oder soweit im übrigen der Bund das Recht zur Gesetzgebung hat, berücksichtigt die Bundesregierung die Stellungnahme des Bundesrates. Wenn im Schwerpunkt Gesetzgebungsbefugnisse der Länder, die Einrichtung ihrer Behörden oder ihre Verwaltungsverfahren betroffen sind, ist bei der Willensbildung des Bundes insoweit die Auffassung des Bundesrates maßgeblich zu berücksichtigen; dabei ist die gesamtstaatliche Verantwortung des Bundes zu wahren. In Angelegenheiten, die zu Ausgaben erhöhungen oder Einnahmeminderungen für den Bund führen können, ist die Zustimmung der Bundesregierung erforderlich.

(6) Wenn im Schwerpunkt ausschließliche Gesetzgebungsbefugnisse der Länder auf den Gebieten der schulischen Bildung, der Kultur oder des Rundfunks betroffen sind, wird die Wahrnehmung der Rechte, die der Bundesrepublik Deutschland als Mitgliedstaat der Europäischen Union zustehen, vom Bund auf einen vom Bundesrat benannten Vertreter der Länder übertragen. Die Wahrnehmung der Rechte erfolgt unter Beteiligung und in Abstimmung mit der Bundesregierung; dabei ist die gesamtstaatliche Verantwortung des Bundes zu wahren.

(7) Das Nähere zu den Absätzen 4 bis 6 regelt ein Gesetz, das der Zustimmung des Bundesrates bedarf.



**Zweites Konzept – Masteransicht**

**Grundgesetz**

E	P	I	II
III	IV	IVa	V
VI	VII	VIII	VIII
IX	X	Xa	XI

**Bund und die Länder**

**Artikel 23 - Verwirklichung der Europäischen Union**

(1) Zur Verwirklichung eines vereinten Europas wirkt die Bundesrepublik Deutschland bei der Entwicklung der Europäischen Union mit, die demokratischen, rechtstaatlichen, sozialen und föderativen Grundsätzen und dem Grundsatz der Subsidiarität verpflichtet ist und einen diesem Grundgesetz im wesentlichen vergleichbaren Grundrechtsschutz gewährleistet. Der Bund kann hierzu durch Gesetz mit Zustimmung des Bundesrates Hoheitsrechte übertragen. Für die Begründung der Europäischen Union sowie für Änderungen ihrer vertraglichen Grundlagen und vergleichbare Regelungen, durch die dieses Grundgesetz seinem Inhalt nach geändert oder ergänzt wird oder solche Änderungen oder Ergänzungen ermöglicht werden, gilt Artikel 79 Abs. 2 und 3.

(2) Der Bundestag und der Bundesrat haben das Recht, wegen Verstoßes eines Gesetzgebungsakts der Europäischen Union gegen das Subsidiaritätsprinzip vor dem Gerichtshof der Europäischen Union Klage zu erheben. Der Bundestag ist hierzu auf Antrag eines Viertels seiner Mitglieder verpflichtet. Durch Gesetz, das der Zustimmung des Bundesrates bedarf, können für die Wahrnehmung der Rechte, die dem Bundestag und dem Bundesrat in den vertraglichen Grundlagen der Europäischen Union eingeräumt sind, Ausnahmen von Artikel 42 Abs. 2 Satz 1 und Artikel 52 Abs. 3 Satz 1 zugelassen werden.

(3) Die Bundesregierung gibt dem Bundestag Gelegenheit zur Stellungnahme vor ihrer Mitwirkung an Rechtssetzungsaaten der Europäischen Union. Die Bundesregierung berücksichtigt die Stellungnahmen des Bundesrates bei den Verhandlungen. Das Nähere regelt ein Gesetz.

(4) Der Bundesrat ist an der Willensbildung des Bundes zu beteiligen, soweit er an einer entsprechenden innerstaatlichen Maßnahme mitzuwirken hätte oder soweit die Länder innerstaatlich zuständig waren.

(5) Soweit in einem Bereich ausschließlicher Zuständigkeiten des Bundes Interessen der Länder berührt sind oder soweit im übrigen der Bund das Recht zur Gesetzgebung hat, berücksichtigt die Bundesregierung die Stellungnahme des Bundesrates. Wenn im Schwerpunkt Gesetzgebungsbefugnisse der Länder, die Einrichtung ihrer Behörden oder ihre Verwaltungsverfahren betroffen sind, ist bei der Willensbildung des Bundes insoweit die Auffassung des Bundesrates maßgeblich zu berücksichtigen; dabei ist die gesamtstaatliche Verantwortung des Bundes zu wahren. In Angelegenheiten, die zu Ausgaben erhöhungen oder Einnahmeminderungen für den Bund führen können, ist die Zustimmung der Bundesregierung erforderlich.

(6) Wenn im Schwerpunkt ausschließliche Gesetzgebungsbefugnisse der Länder auf den Gebieten der schulischen Bildung, der Kultur oder des Rundfunks betroffen sind, wird die Wahrnehmung der Rechte, die der Bundesrepublik Deutschland als Mitgliedstaat der Europäischen Union zustehen, vom Bund auf einen vom Bundesrat benannten Vertreter der Länder übertragen. Die Wahrnehmung der Rechte erfolgt unter Beteiligung und in Abstimmung mit der Bundesregierung; dabei ist die gesamtstaatliche Verantwortung des Bundes zu wahren.

(7) Das Nähere zu den Absätzen 4 bis 6 regelt ein Gesetz, das der Zustimmung des Bundesrates bedarf.

The screenshot shows a mobile application interface for the German Constitution (Grundgesetz). The top navigation bar includes icons for signal strength, battery level (100%), and a search function. The main title "Artikel 52 - Präsident, Mehrheiten, Europarat" is centered at the top. On the left, a vertical sidebar lists the structure of the constitution with sections like "Eingangsformel", "Präambel", "I. Die Grundrechte", etc., each with a dropdown arrow. The right side contains the text of Article 52, which is divided into numbered points (1) through (4). A "REVISIONEN" section on the right lists changes made on 21.12.1992 and 28.08.2006. At the bottom, there are footer links for "Home", "Search", "Help", and "About".

Grundgesetz

9:41 AM 100%

Artikel 52 - Präsident, Mehrheiten, Europarat

Eingangsformel

Präambel

I. Die Grundrechte

II. Der Bund und die Länder

III. Der Bundestag

IV. Der Bundesrat

Aufgaben, Vertretung der Länder Art. 50

Zusammensetzung Art. 51

Präsident, Mehrheiten, Europarat Art. 52

Anwesenheitsrecht der Regierung Art. 53

IV a. Gemeinsamer Ausschuss

V. Der Bundespräsident

VI. Die Bundesregierung

VII. Die Gesetzgebung des Bundes

VIII. Ausführung der Gesetze & Verwaltung

VIII a. Gemeinschaftsaufgaben

IX. Die Rechtsprechung

X. Das Finanzwesen

Xa. Verteidigungsfall

(1) Der Bundesrat wählt seinen Präsidenten auf ein Jahr.

(2) Der Präsident beruft den Bundesrat ein. Er hat ihn einzuberufen, wenn die Vertreter von mindestens zwei Ländern oder die Bundesregierung es verlangen.

(3) Der Bundesrat faßt seine Beschlüsse mit mindestens der Mehrheit seiner Stimmen. Er gibt sich eine Geschäftsordnung. Er verhandelt öffentlich. Die Öffentlichkeit kann ausgeschlossen werden.

(3a) Für Angelegenheiten der Europäischen Union kann der Bundesrat eine Europakammer bilden, deren Beschlüsse als Beschlüsse des Bundesrates gelten; die Anzahl der einheitlich abzugebenden Stimmen der Länder bestimmt sich nach Artikel 51 Abs. 2.

(4) Den Ausschüssen des Bundesrates können andere Mitglieder oder Beauftragte der Regierungen der Länder angehören.

REVISIONEN

21.12.1992  
Präsident und Geschäftsordnung des Bundesrates geändert

28.08.2006  
Präsident und Geschäftsordnung des Bundesrates geändert

## Informationssystem II

Die Erkenntnisse, die ich in den beiden vorherigen Konzepten erwarb, wandte ich auf meine finale Version an. Ich entschied mich für eine Kombination der beiden Konzepte um dem Nutzer sowohl leichten und schnellen Zugriff zu den Inhalten zu geben, aber auch eine gewisse Übersicht zu schaffen.

Die Lösung der in den vorherigen Konzepten aufgetretenen Probleme fand ich dann in einer Split View, bei der die linken Tabellenzellen expandierbar waren. So hatten die Nutzer direkt einen guten Überblick über den Umfang des Grundgesetzes, aber auch schnell Zugriff zu den von ihnen gewünschten Inhalten.

Auch die Spaltenbreite wurde für eine angemehre Lesbarkeit reduziert und die Schriftgröße der Gesetzestexte erhöht.