

Schaustück von KI geplant

Tools welche ich gebraucht habe.

- ❖ Chat GPT
- ❖ Fobizz
- ❖ Gemini

Ideenfindung

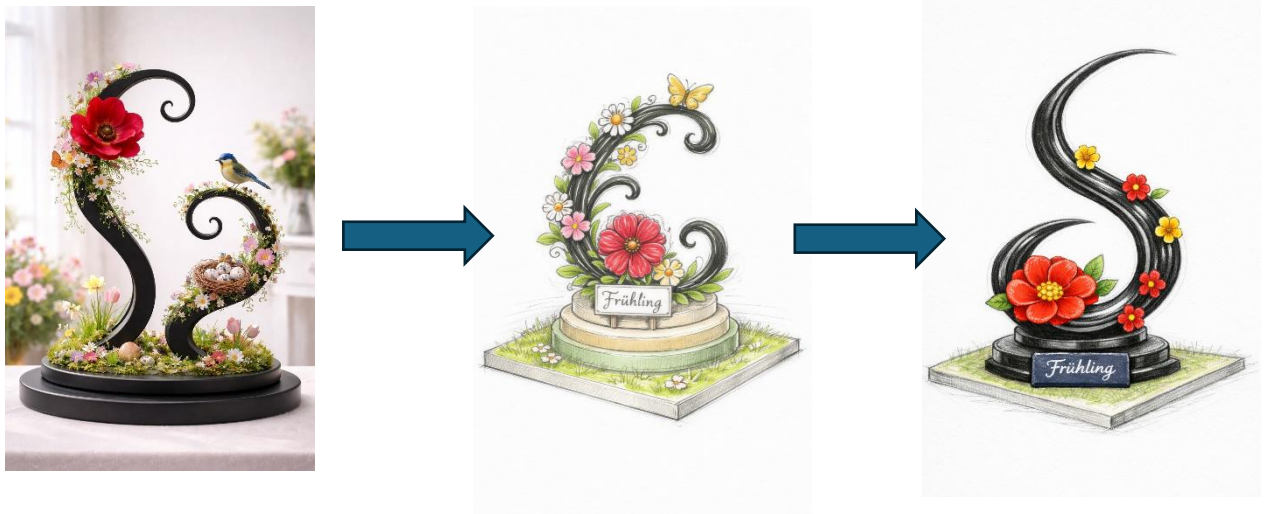
Anfangs wollte ich ein Schaustück mit Bezug zur Schweiz gestalten. Zur Auswahl standen verschiedene Motive: ein Chalet in den Schweizer Bergen, den Bernina-Zug über einer Brücke oder ein Alphornbläser. Relativ schnell wurde mir jedoch klar, dass ich diese Ideen nicht so umsetzen kann, wie ich es mir schlussendlich vorstelle.

Dann kam ein neuer Einfall: Ich wollte ein Schaustück zu einem der Monate gestalten. Der Frühling bot sich besonders gut an, da es meine Lieblingsjahreszeit ist. Die ersten Entwürfe die ChatGPT für mich erstellt hat, waren nicht sonderlich erfolgreich, da ich zuerst verschiedene Prompts ausprobieren musste. Nach ein paar Anläufen hat es dann aber funktioniert und es entsprach meinen Vorstellungen. Jetzt konnte ich mich den Details der Planung widmen und mit der konkreten Umsetzung beginnen.

Erste Versuche



Fertige Vorlage



Prompt für diese Vorlage

Handgezeichnete Entwurfszeichnung eines Schaustücks zum Thema Frühling, feine Bleistiftskizze mit leichter, sauberer Kolorierung auf weißem Papier. Zentrale Form ist eine geschwungene S-Kurve, bestehend aus gleich großen, eleganten, schwarzen Bögen. In der unteren Kurve ist eine große rote Blüte eingebettet. Entlang des schwarzen Bogens sind genau fünf kleinere Blüten in Gelb und Rot angebracht. Deutlich reduzierte Anzahl an grünen Blättern, nur sparsam als Akzent zwischen den Blüten. Keine pinken Blüten und kein Schmetterling. Der Sockel besteht aus drei übereinanderliegenden Teilen und ist komplett schwarz. Vorne ein kleines dunkelblaues Schild mit der Aufschrift „Frühling“ in weißer Schrift. Das Schaustück steht auf einer quadratischen Grundplatte mit feiner Grasstruktur. Stil: leicht schattiert, saubere Linien, handgezeichnet, natürliche Frühlingsfarben, keine Maßlinien, keine Maßangaben.

Vorlagen



Verwendete Techniken

- ❖ Schneiden (Schablone ausschneiden)
- ❖ Modellieren (kleine Blumen und Blätter modellieren)
- ❖ Airbrush (Sockelteile, grosse rote Blume und S-Kurven brushen)
- ❖ Sprühen («Frühlingsschild» mit Kakaobutterfarbe ansprühen)
- ❖ Giessen («Frühlingsschild» aus Schokolade giessen)
- ❖ Ausstechen (Blütenblätter der grossen roten Blüte ausstechen)
- ❖ Schmelzen (Isomalt schmelzen, für Kleber)
- ❖ Einfärben (Zucker grün einfärben)

Material

- ❖ Massa Ticino
- ❖ Schaubrotteig
- ❖ Eingefärbter Zucker
- ❖ Gelee
- ❖ Schokolade
- ❖ Scrivosa
- ❖ Farben (blau, rot, schwarz, gelb)
- ❖ Glanzspray

Aufbau

Grundplatte

Form: Rechteck

Optik:

- ❖ Oberfläche vollständig mit grünem Streumaterial („Grasoptik“) bedeckt
 - ❖ Struktur wirkt leicht ungleichmässig / natürlich
 - ❖ Kanten sauber
-

Sockel

Form: Rund, dreistufig

- ❖ Untere Scheibe: Ø ca. 12–16 cm
- ❖ Mittlere Scheibe: Ø ca. 8–10 cm
- ❖ Obere Scheibe: Ø ca. 5–7 cm
- ❖ Farbe: Schwarz (matt bis leicht glänzend)

Hauptkörper (geschwungene Skulptur)

Formbeschreibung:

- ❖ S-förmig geschwungen
 - ❖ Besteht aus zwei schwarzen, nach oben verlaufenden Flügel-Elementen
 - ❖ Unterer Teil breiter, nach oben schmaler werdend
 - ❖ Oberfläche glatt, schwarz glänzend
-

Zentrale rote Blüte

Position: Vorderseite, mittig auf dem schwarzen Element

Blütenform:

- ❖ 6 große, abgerundete Blütenblätter
 - ❖ Dunkelrot mit leichter Schattierung
 - ❖ In der Mitte: strukturierte rote Blüten Mitte
 - ❖ Blätter leicht gebogen.
-

Gelbe Blüten/Rote Blüten

- ❖ Gelb
 - ❖ Braune/rote strukturierte Mitte
-

Blätter

- ❖ Hellgrün
 - ❖ Oval / leicht tropfenförmig
 - ❖ Teilweise hinter Blüten platziert
-

Schild „FRÜHLING“

Form: Abgerundetes Rechteck

Maße: ca. 10–12 cm breit

Farbe:

- ❖ Dunkelblauer Hintergrund
- ❖ Weiße Schrift: „FRÜHLING“
- ❖ Dekorative Punkte und Linien ober- und unterhalb

Rezepte

Schaubrotteig

Zutaten

- ❖ 500 g Mehl (Weizenmehl Type 405 oder 550)
 - ❖ 250 g kaltes Wasser
 - ❖ 100 g neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
 - ❖ 2 TL Salz
 - ❖ Optional: 2 TL Zucker für etwas Bräune beim Backen
-

Zubereitung

1. Teig mischen
Mehl und Salz in einer großen Schüssel mischen. Öl und Wasser hinzufügen und alles zu einem glatten, festen Teig kneten (ca. 5–7 Minuten).
2. Formen
Den Teig sofort verarbeiten: Zöpfe, Figuren, Ornamente oder Schriftzüge formen. Für filigrane Details den Teig etwas fester halten.
3. Backen
Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20–25 Minuten backen, bis die Oberflächen leicht gebräunt sind.

Grüner Zucker (Dekorationszucker)

Zutaten

- ❖ 100 g Zucker (feiner Kristallzucker oder Puderzucker)
 - ❖ 1–2 Tropfen grüne Lebensmittelfarbe (flüssig oder Gel)
-

Zubereitung

1. Färben
Zucker in eine kleine Schüssel geben. Die grüne Lebensmittelfarbe hinzufügen.
2. Mischen
Alles mit einem Löffel oder den Fingerspitzen gut vermengen, bis der Zucker gleichmäßig grün ist.
Tipp: Wenn du Gel-Farbe verwendest, ggf. sehr sparsam tropfen, damit der Zucker nicht verklumpt.

Fazit

Die Arbeit mit künstlicher Intelligenz war ein spannendes Erlebnis. KI ist ein effizientes Hilfsmittel, wenn man präzise Anweisungen gibt.

Zu Beginn war es anspruchsvoll, da ich erst lernen musste, welche Informationen in einem Prompt wichtig sind. Mit der Zeit wurde die Zusammenarbeit jedoch deutlich einfacher und zielgerichteter.

In Zukunft würde ich wieder mit KI arbeiten, allerdings nicht alles damit planen. Fachbücher und verlässliche Rezepte aus bewährten Quellen sind teilweise hilfreicher und bieten mehr Sicherheit. Ausserdem kann man so eine eigene Idee stärker einbringen.

Fertiges Produkt

