

Projekt Komplexes Gestalten
im Wintersemester 2025/26
BA Industriedesign (ab 5. Sem.)
MA Industrial Design

Prof. Guido English
Julius Abromeit

Kontakt:
english@burg-halle.de

DIY Aquaponik, F. Kraemer, J. Geffen, 2011



Textiler Dörrkasten, M. Behrens, J. Meyer, 2023

Die meisten von uns wollen sich gesund, geschmacksreich und klimabewusst ernähren ... und fragen sich, wo kommt unsere Nahrung her, wie wird sie produziert und wer entscheidet darüber?

Wir haben gelernt, dass Landwirtschaft ein Hauptverursacher von Klimafolgen ist – durch Emissionen, Flächenverbrauch, Wasserstress, Artenverlust, globale Lieferketten etc. Zugleich ist Landwirtschaft zunehmend selbst betroffen: durch Dürren, Extremwetter, Bodenerosion und den Rückgang bestäubender Insekten.

Urban Foodcraft

Design-Strategien für indoor Lebensmittelproduktion im Mikroformat



Mit der Suche nach gestalterischen Antworten auf die strukturellen Probleme unseres Ernährungssystems sollen durch Indoor-Farming und dezentrale Lebensmittelproduktion auf Mikroebene entsprechende Prozesse und Apparate entwickelt werden, die Ernährungssouveränität und Klimaschutz mit lustvollen Esskulturen und Alltagsritualen verbinden. Im Kreislauf aus Anbau und Ernte, Veredeln, Konservieren, Bevorraten, Zubereiten, Verzehren, Kompostieren ...

Was eignet sich für Mikro-Farming und wo kann es stattfinden?

Kräuter, Sprossen, Mikrogreens; Vertikale Mini-Farmen und Solar-Gewächshäuser
Pilzanbau; Kompostierung und Bokashi; Pflanzenbasierte Fermentation (auch für Milch, Käse, Tee); Algenkultivierung zu Hause; Aquaponik; Insektenzucht und Verarbeitung; Getränke von Kombucha-Fermentation bis Bier brauen u.a. ...

Orte und Kontexte für die Anwendung: Wohnung, Küche, Keller, Balkon, Garage; Hausgemeinschaften, Nachbarschafts-Initiativen und Commons; Schulen und Kindergärten

Designprozess

Angestrebt wird ein frühzeitiger Einstieg in Prozess-Experimente durch Versuchsaufbauten. Aus der Prozess-Analyse und Optimierung – optional durch Einbezug intelligenter Sensorik und digitaler Steuerung, werden Baugruppen und deren funktionale und räumliche Zuordnung entwickelt. Im Entwurf können Open-Design Prinzipien für Nachbau, Anpassbarkeit, Austausch, Reparatur und Optimierung eine tragende Rolle spielen. Ein open-source Ansatz und DIY-Fertigungsmethoden berücksichtigen insbesondere Verfügbarkeit und Zugänglichkeit der Herstellung – als Readymade plus X Strategie – das meint hier die raffinierte Nutzung von bestehenden Halbzeugen oder Bauteilen in Verbindung mit dezentral gefertigten Bauteilen in der Nutzung der gesamten Bandbreite digitaler Werkzeuge im MakerLab-Setting.

input:

- intensiver Austausch mit dem FoodLab der Martin-Luther-Universität Halle
- Besuche von Expert*innen
- Fermentations-Workshop
- Technologie Workshop zu Arduino und Microcontroller/Processing

output:

- Funktions-Prototypen
- Film und Dokumentation zum Entwurf
- Bauanleitungen zur Weitergabe und Replikation