



Urban Food Craft

Design-Strategien für indoor
Lebensmittel-Produktion
im Mikroformat

Themenbasar
Projektideen

Urban Food Craft

Design-Strategien für indoor
Lebensmittel-Produktion
im Mikroformat



Projekt-Archiv

Urban Foodcraft

Design-Strategien für indoor Lebensmittel-Produktion im Mikroformat

Entwurfsprojekt / Komplexes Gestalten
Studiengang BA Industriedesign und MA Industrial Design



Film zum Themenbasar

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, Boden-erosion und den Rückgang bestäubender Insekten.

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

Teilnehmer_innen

Bruno Bleschke, Allegra D'Achille, Hannah Enk, Anina Gill, Alicia Hattler, Jesse Jacobsen, Maša Kralj, Henriette Meyer-Stork, Korinna Rennefeld, Julika Schwarz, Črt Štrubelj

Moderation

Prof. Guido English, Julius Abromeit

Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle
Wintersemester 2025/26



Video zum Themenbasar



Die Methode Themenbasar



Mit der Methode des Themenbasars werden erste Ansätze, Ideen, Inspirationen, Wünsche usw. ... gesammelt und nach Kriterien geordnet.

Alles, was in den Köpfen ist, soll sichtbar in den Raum übertragen und dadurch gegenseitig zugänglich und diskutierbar gemacht werden. Um möglichst weite Themenfelder aufzumachen, werden durch die Teilnehmenden mindestens drei Projektideen auf jeweils A3-Blättern visualisiert und durch Titel und eine Kurzbeschreibung beschrieben.

Ziel ist es, am Ende eine Reihe von Themen auszuwählen, die im Verlauf des Projekts individuell oder in kleinen Gruppen ausgearbeitet werden.

Themenbasar Feedback



Video zum Feedback



Eingeteilt in drei Gruppen geben sich die Studierenden gegenseitig ein erstes Feedback zu den vorgestellten Ideen.



Übersicht der Ideen





Bruno Bleschke

1 Motor, 1 Kitchen
Nomadic Kitchen
Did we go to far?

<https://vimeo.com/1131255589/57808ce15b#t=4m10s>

Feedback

<https://vimeo.com/1131317105/622c44ffba#t=0m9s>

1 Motor, 1 Kitchen

Eine Firma verkauft einen Motor mit Drehzahlregler und Statu für 400 €.

Dafür gibt es zahlreiche teure Aufsätze. Trotzdem bieten sie zusätzlich noch Stand- und Stabmixer, Handrührgeräte und viele weitere Küchengeräte an.

Lässt sich das nicht kombinieren? Braucht es wirklich mehrere Motoren in der Küche? Könnte man durch Open-Source-Ansätze und Wiederverwendung alter Motoren eine einheitliche Kompatibilität zwischen allen Zubehörtteilen schaffen?



Feedback zu Bruno Bleschke

1 Motor, 1 Kitchen:

- Integration Sharing System?
- Wirklich ein Vorteil, wenn der rest der Geräte erhalten bleibt.

Normadic Kitchen:

- Was ist schon vorhanden? Readymades?
- Einfach zu transportieren?
- Was ist Nötig für eine Küche?
- Höhlen?

Verwandte Projekte: Solar Kitchen, Solar Sinter
Schnittmenge --> Growing Crisis

Did We Go To Far?:

- Noch nicht so Konkret
 - Spiel mit Dystopie
 - Protest/Spekulatives Design
 - weitere Absurde Lebensmittel: AG1, Y-Food
- Schnittmenge --> Alicia - Intuitions Verlust

Nomadic Kitchen



Ungewisse Zukunft:
Küche und Lebensmittelgewinnung zum Mitnehmen.
Ausrüstung für Klimanomaden.

Wie werden wir uns in der Zukunft ernähren?
Wie sehen Lebensmittelgewinnung und Kochen im Jahr 2100 aus?

Was, wenn man seine Nahrungsquellen und Werkzeuge zur Zubereitung ständig mit sich tragen muss – mobil, anpassungsfähig, unabhängig von festen Strukturen?

Did we go to far?

can we go further?

Stangemei, TV-Meal, Bärchenwurst.
Extrudierte Lebensmittel.
Industrielle Nahrung.

Das Asiat, in dem sich die Lebensmittelindustrie von echter, herkömmlicher Nahrung entfernt hat, ist zugleich absurd und logisch. Effizient, Haltbarkeit, Standardisierung – alles nachvollziehbar, aber entfremdend.

Wie sieht die Nahrung der Zukunft aus? Folgen wir weiter diesem industriellen Pfad, hin zu synthetischer, modularer Kost? Oder öffnet sich eine neue Richtung – Algenzucht, Pilze, Insektenfleisch – Nahrungsproduktion als kontrolliertes Ökosystem, präzise, aber noch lebendig?

Lässt sich das Eigenartige, das Menschliche aus dieser Entwicklung überhaupt noch herauslösen und sichtbar machen?



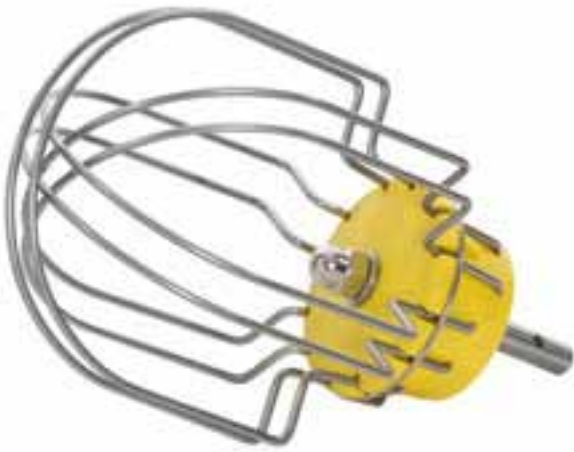
1 Motor, 1 Kitchen

Eine Firma verkauft einen Motor mit Drehzahlregler und Stativ für 400 €.

Dafür gibt es zahlreiche teure Aufsätze. Trotzdem bieten sie zusätzlich noch Stand- und Stabmixer, Handrührgeräte und viele weitere Küchengeräte an.

Lässt sich das nicht kombinieren? Braucht es wirklich mehrere Motoren in der Küche? Könnte man durch Open-Source-Ansätze und Wiederverwendung alter Motoren eine einheitliche Kompatibilität zwischen allen Zubehörteilen schaffen?





Nomadic Kitchen



Ungewisse Zukunft.

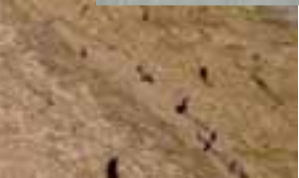
Küche und Lebensmittelgewinnung zum Mitnehmen.

Ausrüstung für Klimanomaden.

Wie werden wir uns in der Zukunft ernähren?

Wie sehen Lebensmittelgewinnung und Kochen im Jahr 2100 aus?

Was, wenn man seine Nahrungsquellen und Werkzeuge zur Zubereitung ständig mit sich tragen muss – mobil, anpassungsfähig, unabhängig von festen Strukturen?



Did we go to far?

can we go further?

Stangenei. TV-Meal. Bärchenwurst.
Extrudierte Lebensmittel.
Industrie-Nahrung.

Das Ausmaß, in dem sich die Lebensmittelindustrie von echter, herkömmlicher Nahrung entfernt hat, ist zugleich absurd und logisch. Effizienz, Haltbarkeit, Standardisierung – alles nachvollziehbar, aber entfremdend.

Wie sieht die Nahrung der Zukunft aus? Folgen wir weiter diesem industriellen Pfad, hin zu synthetischer, modularer Kost? Oder öffnet sich eine neue Richtung – Algenzucht, Pilze, Insektenfarmen – Nahrungsproduktion als kontrolliertes Ökosystem, präzise, aber noch lebendig?

Lässt sich das Eigenartige, das Menschliche, aus dieser Entwicklung überhaupt noch herauslösen und sichtbar machen?





Črt Štrubelj

Kitchen waste -> mushrooms (growing kit)

Saving cultures

Modular fermentation weights

Wasted light and living lamps

<https://vimeo.com/1131255589/57808ce15b#t=9m15s>

Feedback

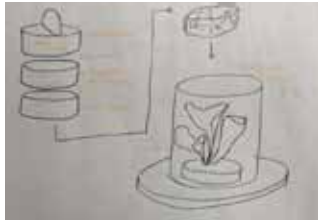
<https://vimeo.com/1131317105/622c44ffba#t=9m29s>

Kitchen waste -> mushrooms (growing kit)

Mushrooms digest organic waste. We produce a lot of organic waste at home. We like to eat mushrooms.

If you dehydrate the waste, pasteurize it, enrich it with waste paper, add moisture and spawn, you can easily use household waste as substrate.

Eggshells - rich in calcium
Coffee - rich in nitrogen
Peels - rich in lignin
Waste paper - cellulose



Saving cultures

Many cultures around the world are at risk of dying out due to globalisation, genocide, war. All of our human cultures carry with them cultures that produce our food. Sourdough cultures, yoghurt cultures etc.. How to preserve our food cultures? How to archive the organisms that developed alongside our cultures? We have a seed bank in case civilization collapses but we don't have a cultures bank.

What happens to our cultures when our cultures disappear?

Dahi - India

Shatta - Palestine



Pasta made - Italy



Svalbard seed bank



Modular fermentation weights

Fermenting usually takes place in round jars of different diameters. For most ferments you need to weigh down the vegetables. Weights come in different diameters, but then you need many of them to fit the different jars.



existing weights



make it modular
maybe



Wasted light and living lamps

With the growing interest in growing food at home (herbs, mushrooms, microgreens) we are also increasing the amount of artificial light in our homes. Yet the residual light is often wasted. The design of living lamps would be an exploration into the utilization of wasted light and into the aestheticization of at-home food production.

Current examples more fit for non-living spaces than living spaces. Focus is on food production not on living with food production.



Feedback zu Črt Štrubelj

Kitchen waste -> Mushrooms

-Problems with pasteurisation

-Completing the circle by also growing plants in the compost

-amount of time it takes to go from kitchen waste to mushrooms

Modular fermentation weights

-very simple idea

-could be a part of a fermentation system

Preserving cultures

-interesting but not defined enough on how to do it

-is it a whole archive or a small part of the system

Wasted light

-should be more an exploration into the shaping of lights

Kitchen waste -> mushrooms (growing kit)

Mushrooms digest organic waste. We produce a lot of organic waste at home. We like to eat mushrooms.

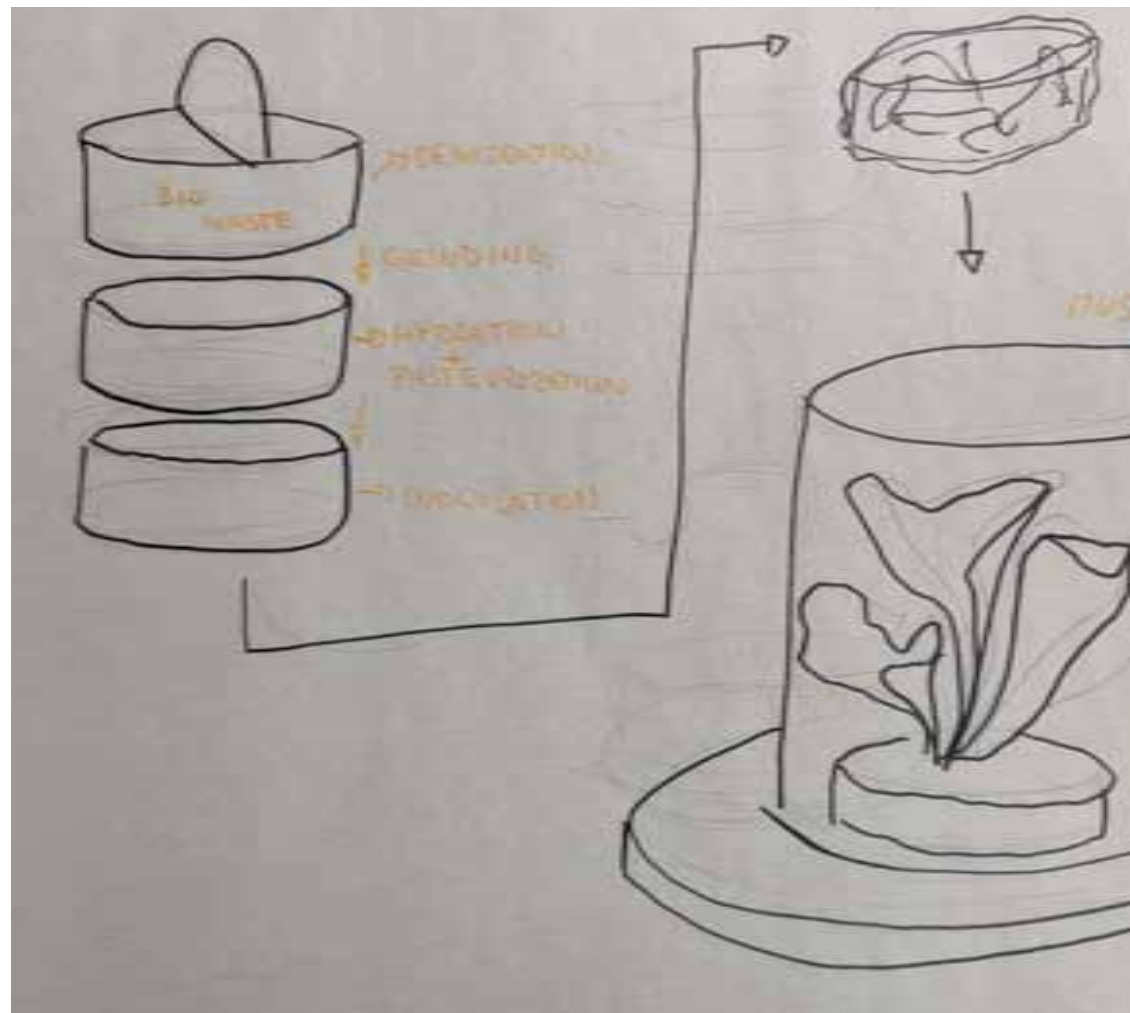
If you dehydrate the waste, pasteurize it, enrich it with waste paper, add moisture and spawn, you can easily use household waste as substrate.

Eggshells - rich in calcium

Coffee - rich in nitrogen

Peels - rich in lignin

Waste paper - cellulose





Saving cultures

Many cultures around the world are at risk of dying out due to globalisation, genocide, war. All of our human cultures carry with them cultures that produce our food. Sourdough cultures, yoghurt cultures etc.. How to preserve our food cultures? How to archive the organisms that developed alongside our cultures? We have a seed bank in case civilization collapses but we don't have a cultures bank.

What happens to our cultures when our cultures disappear?

Dahi - India



Shatta - Palestine



Kimchi - Korea



Pasta madre - Italy





Svalbard seed bank



Modular fermentation weights

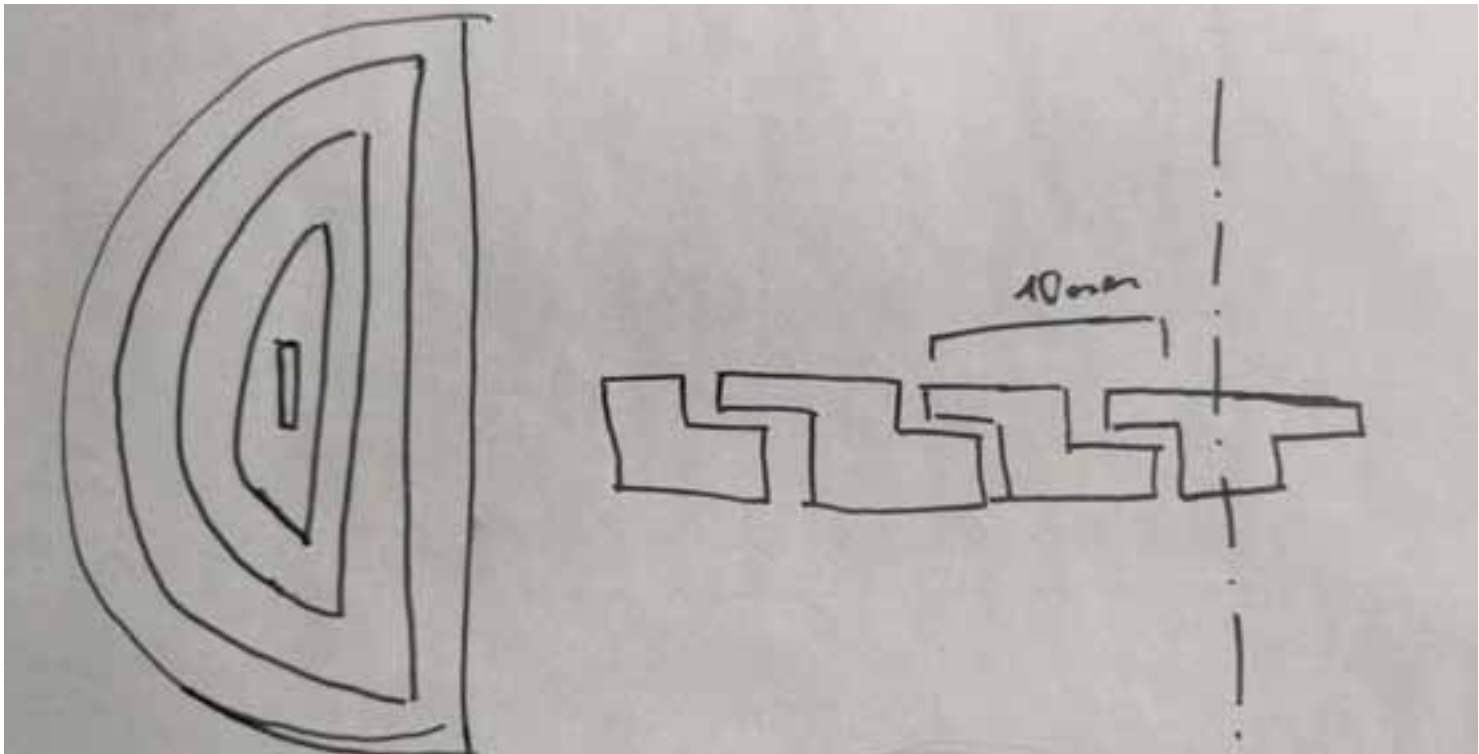
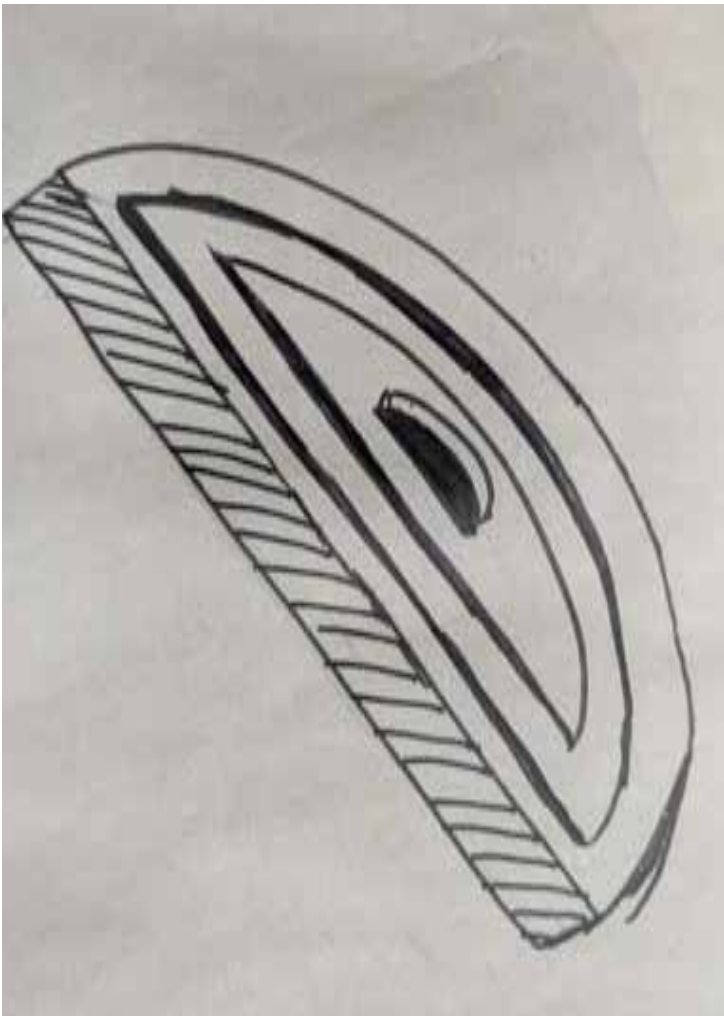
Fermenting usually takes place in round jars of different diameters. For most ferments you need to weigh down the vegetables. Weights come in different diameters, but then you need many of them to fit the different jars.



existing weights



make it modular
maybe



Wasted light and living lamps

With the growing interest in growing food at home (herbs, mushrooms, microgreens) we are also increasing the amount of artificial light in our homes. Yet the residual light is often wasted. The design of living lamps would be an exploration into the utilization of wasted light and into the aesthetization of at-home food production.

Current examples more fit for non-living spaces than living spaces. Focus is on food production not on living with food production.





Henriette Meyer-Stork

Kreislauf von Anbau und Kompost Pilzkultivierung Mehlwürmer

<https://vimeo.com/1131255589/57808ce15b#t=11m50s>

Feedback

<https://vimeo.com/1131317105/622c44ffba#t=16m22s>

kreislauf von anbau und kompost

Die Kombination von Kompostierung des organischen Abfalls und Bepflanzung wurde schon in einigen Designansätzen aufgegriffen. Jedoch stellen sich immer noch Fragen, die eine Überprüfung eines potentiellen Optimierungsansatzes verlangen: Welche Pflanzen pflanzt man an? Unter welchen Bedingungen wird das organische Material am schnellsten abgebaut? Bokashi oder Kompost?



02/2021



Urban Foodcraft



Henriette Meyer-Stork



02/2021



Urban Foodcraft

Henriette Meyer-Stork



Feedback zu Henriette Meyer-Stork

Kreislauf von Kompost und Anbau:

Wie ist das mit dem Geruch?

Bokashi riecht nicht -> aber es entsteht keine Erde auf dem man die Pflanze pflanzen könnte bei Kompost entsteht Erde, aber es hat auch einen unangenehmen Geruch

Mehlwürmer:

Wie ist das mit dem Haustiergedanken?

Wenn man sich an die Mehlwürmer gewöhnt hat und sie schließlich mehr als Haustier, als als Nahrungsmittel sieht, weil man sich liebevoll um sie kümmert, hat man dann am Ende vielleicht das Gefühl, dass man sein Haustier isst -> kontraproduktiv

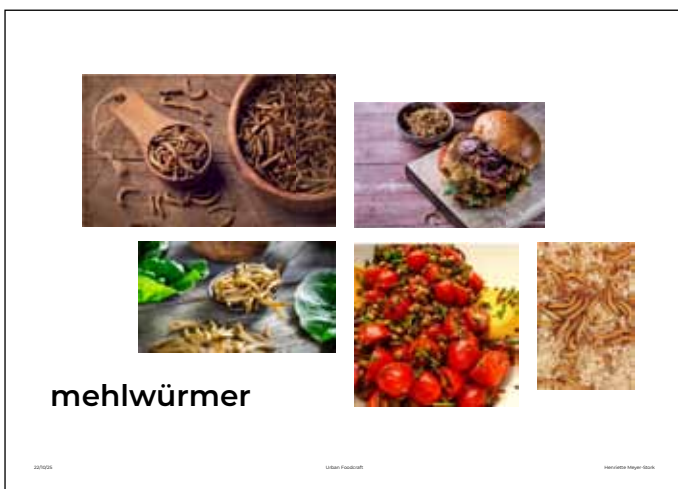
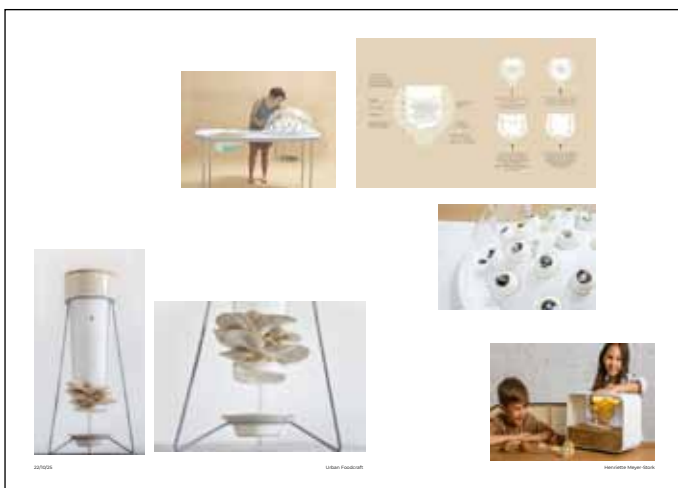
Gilt das schon als Massentierhaltung? Aber die Mehlwürmer mögen es vielleicht auch eng?!

EU-Normen verhindern das Halten von Insekten für den Verzehr

Pilzkultivierung:

In wie weit ist eine Nutzung der Pilze nicht als Verzehr möglich?

Wissenschaftler sind auch noch ganz am Anfang
Mögliche direkte Integration in die Küche (z.B. in die Kücheninselplatte)



kreislauf von anbau und kompost

Die Kombination von Kompostierung des organischen Abfalls und Bepflanzung wurde schon in einigen Designansätzen aufgegriffen. Jedoch stellen sich immer noch Fragen, die eine Überprüfung eines potentiellen Optimierungsansatzes verlangen: Welche Pflanzen pflanzt man an? Unter welchen Bedingungen wird das organische Material am schnellsten abgebaut? Bokashi oder Kompost?





Kitchen waste



Working



Vegetable salad



Illumination

+



Flower pot

+



Trash can





Hifa.

Hifa is an integrated system for coffee brewing and organic food production that recycles coffee grounds as the main input for mushroom growing inside the home.

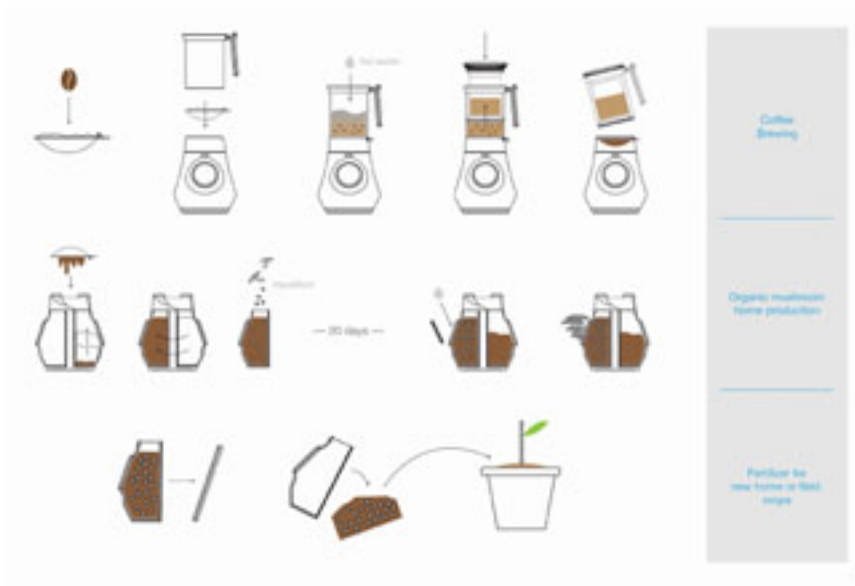
It is based on 3 main concepts: Recycling and valorization of waste, local production (Km 0) and healthy habits. It breaks the paradigm of linear consumption, fostering new systemic dynamics to consume and relate to food.

Its main objective is to promote sustainability throughout coffee's consumption lifecycle, encouraging responsible practices and healthy habits. It resignifies each process surplus converting waste into valuable inputs for other processes. A continuous ecosystem without waste production is generated and the consumer becomes a producer (prosumer) who generates new dynamics and awareness around the food culture.

Hifa's design assures optimal darkness and humidity conditions for mycelium proliferation as well as an excellent infusion vessel for brewing coffee based on the french press coffee maker principles. Its double-walled vessel body reduces heat dissipation, keeping coffee hot for longer. At the same time, coffee grounds are stocked inside the lower compartments ready to be inoculated and when mycelium spreads through the coffee grounds its time to sprinkle some water, wait a couple of days and reap some excellent quality mushrooms!



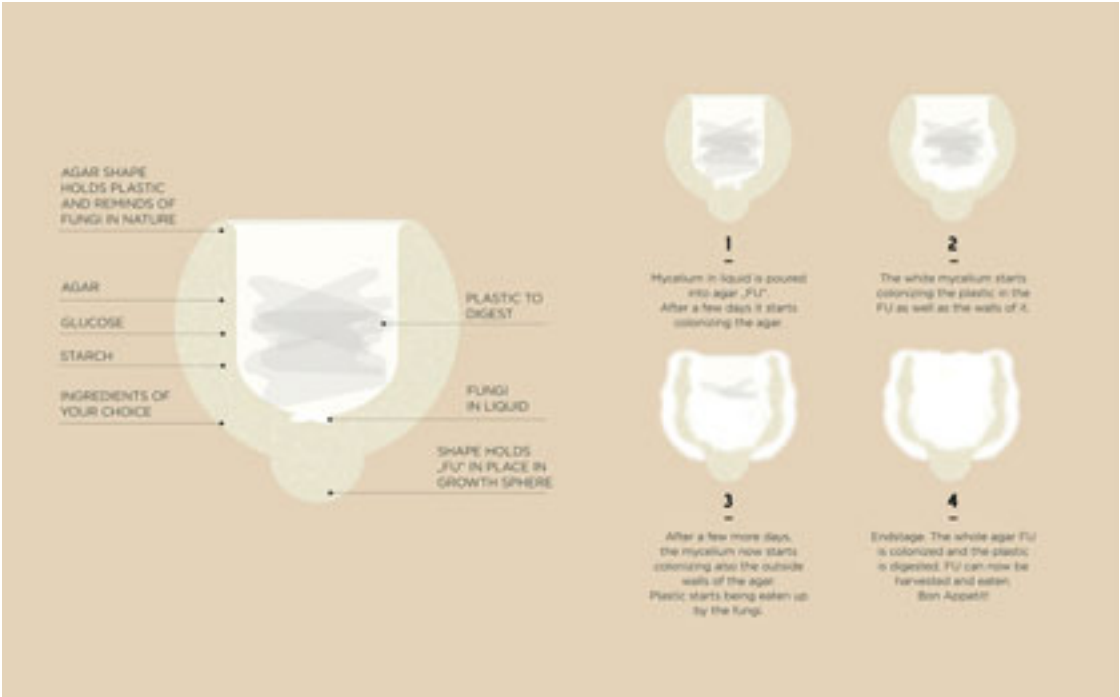
pilzkultivierung



Pilze haben erstaunliche Fähigkeiten. Nicht nur sind Speise Pilze zum Verzehr geeignet auch können sie Energie leiten und speichern. Das ergaben die neusten Forschungsergebnisse. Außerdem brachte ein Projekt des Designstudios Livin Studio hervor, dass Fungi in der Lage ist kleinste Menge von syntestischen Polymeren abzubauen.

Was können Pilze noch? Kann man den Speisepilz im Indoor Farming noch in anderer Hinsicht, als Verzehr verwenden?





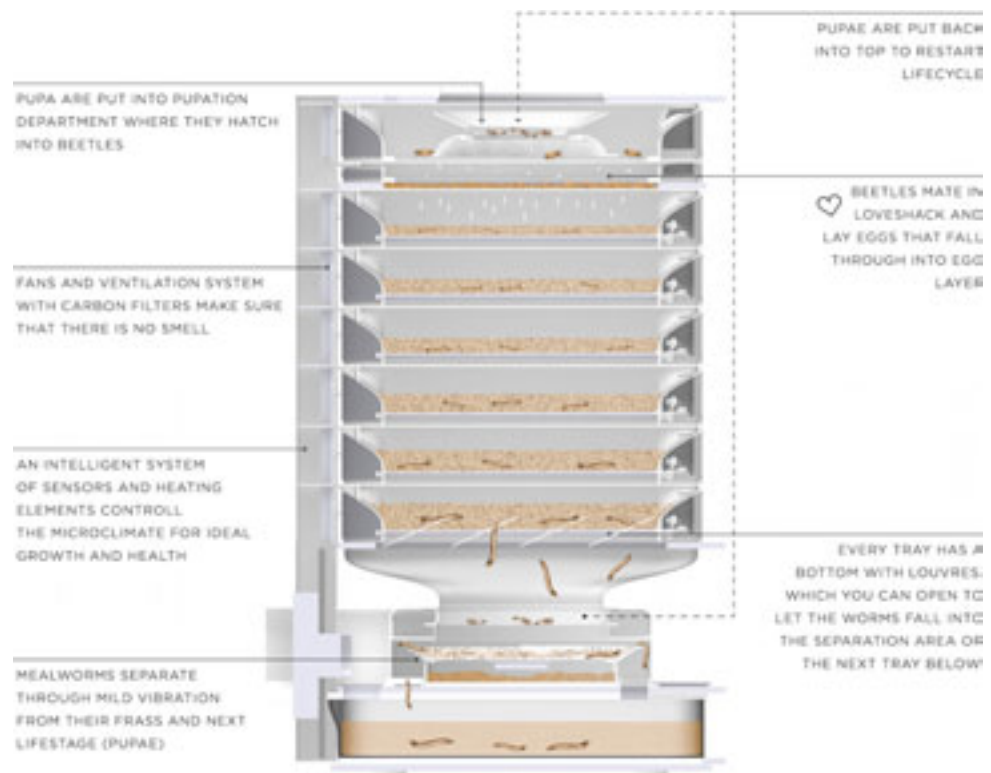


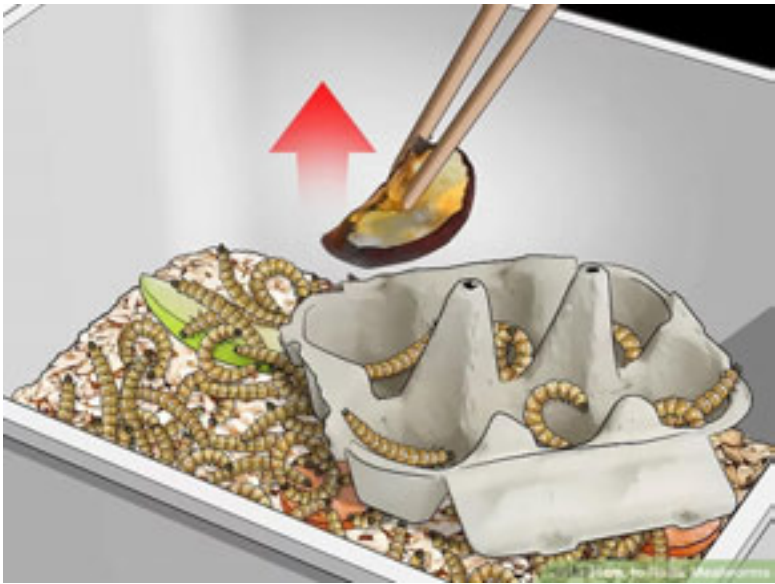
mehlwürmer



Mehlwürmer sind in einigen Kulturen eine gängige Delikatesse in anderen hingegen sind sie nicht Bestandteil der Speisekarte und rufen beim Anblick eher Ekel hervor. Jedoch sind Mehlwürmer eine großartige Proteinquelle und bieten eine gute Ergänzung zur eigenen Ernährung.

Also wie kann man die Zucht "ästhetischer" und ansehnlicher gestalten? Kann man durch "richtiges" Design eine Art Akzeptanz erreichen?





Julika Schwarz

Die Drei Säulen des Algen-Kreislaufs

- Algen Grow-Kit
- Alge als zirkuläres Material
- Partizipativer Cycle-Workshop

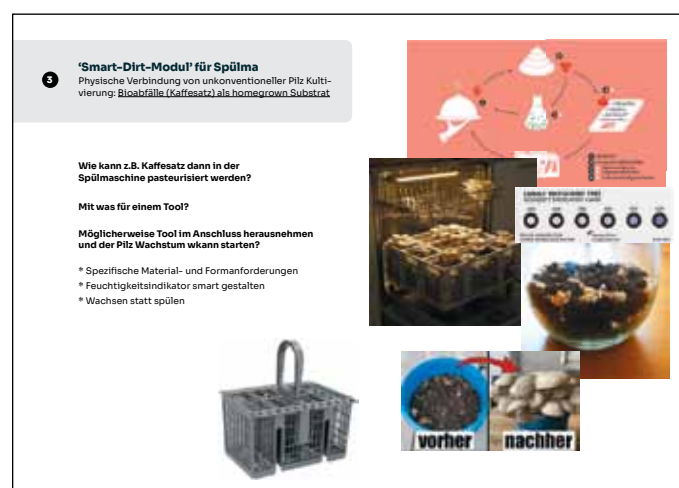
Zweckentfremdung der Küche

'Smart-Dirt-Modul' für Spülmaschine

<https://vimeo.com/1131255589/57808ce15b#t=16m18s>

Feedback

<https://vimeo.com/1131317105/622c44ffba#t=22m44s>



'Die Drei Säulen des Algen-Kreislaufs'
Algen als lokale Ressource nutzen, dabei Abfall minimieren und gleichzeitig Wissen vermitteln hin zur Zirkularität

Partizipativer Cycle-Workshop
Als Multiplikation aller Ideen

- * Kreislauf kennenlernen indem Idee 1: Algen angebaut werden und Idee 2: anschließend die Reste weiterverarbeitet werden
- * Wissenstransfer für Bildungszwecke
- * Sinnes-Wahrnehmung integrieren
- * Genuss hat mit Wissen zu tun
- * Nahrung der Zukunft spielerisch erlebbar machen



→ Symbiose Idee 1 & 2

Feedback zu Julika Schwarz

Algen

- Produkt aus Restmaterialien oder sogar das Grow-Kit entsteht mit Teilnehmer*innen zusammen -> schöner Gedanke
- Recycling/ Upcycling
- Niederschwelliger Zugang wichtig
- Wie Ressource Umnutzen?
- Relevanz? Was macht es besser als Open Source?

Zweckentfremdung Küche/ Spekulative Szenarien

- Möglicherweise entwickeln sich daraus auch neue Möglichkeiten der Ernährung
- Sogar gesünder?
- Küche infrastrukturell untersuchen
- Nebenströme finden
- Realistische temporäre Umnutzung
- Oder nächste Geräte Generation
- Und umfunktionieren aus jetzigem Stand
- Effekte der Maschine untersuchen
- Sharing Ansatz?

Smart-Dirt-Modul

- Hygiene vs. Wachstum
- Technische Machbarkeit?

'Die Drei Säulen des Algen-Kreislaufs'
Algen als lokale Ressource nutzen, dabei Abfall minimieren und gleichzeitig Wissen vermitteln hin zur Zirkularität

Algen Grow-Kit
Algen nutzen mit niederkomplexen Home-Photobioreaktion

- * kultivieren, verstehen & nutzen
- * Tools & Wissen Hand In Hand
- * Schnellebige, bequeme Gesellschaft
- * Zeitersparnis
- * One-Stop-Lösung
- * Plug and Play
- * Für breite Masse
- * ohne Einstiegshürden!



Wie kann das Dilemma der Neuproduktion sowie Neukonsum, im Vergleich zu Open-Source Ansätze abgemildert werden?

→ Ungenutzte Biomassen Rückstände werden zum Rohstoff für Idee 2

'Die Drei Säulen des Algen-Kreislaufs'
Algen als lokale Ressource nutzen, dabei Abfall minimieren und gleichzeitig Wissen vermitteln hin zur Zirkularität

Alge als zirkuläres Material
Brücke zwischen Essen als Nahrungsquelle und dem Material als nachwachsendem Rohstoff für technischere Anwendungen schlagen

- * Circular Design
- * Upcycling Produkte
- * In welchem Prozess fällt nicht verzehrbare Biomasse an?
- * Wie lange weiterzuverarbeiten?
- * Weiterverarbeitung zu Hüllen: Essbare Verpackungen/ Supplement Hülle

Zu was sinnvoll weiterverarbeiten?



→ Entwicklungsarbeit wird Anwendungsfallbeispiel für Idee 3

1

‘Die Drei Säulen des Algen-Kreislaufs’

Algen als lokale Ressource nutzen, dabei Abfall minimieren und gleichzeitig Wissen vermitteln hin zur Zirkularität

Algen Grow-Kit

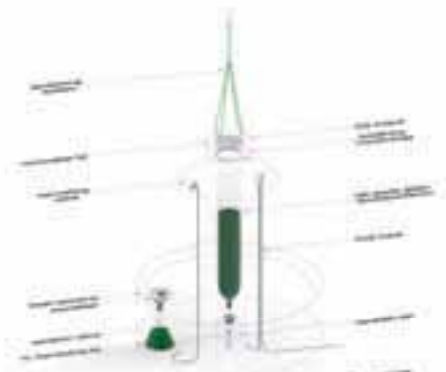
Algen nutzen mit niederkomplexen Home-Photobioreaktion

- * kultivieren, verstehen & nutzen
- * Tools & Wissen Hand in Hand
- * Schnelllebige, bequeme Gesellschaft
- * Zeitersparnis
- * One-Stop-Lösung
- * Plug and Play
- * Für breite Masse
- * ohne Einstiegshürden!



Wie kann das Dilemma der Neuproduktion sowie Neukonsum, im Vergleich zu Open-Source Ansätze abgemildert werden?





Ungenutzte Biomassen Rückstände werden zum Rohstoff für Idee 2

‘Die Drei Säulen des Algen-Kreislaufs’

Algen als lokale Ressource nutzen, dabei Abfall minimieren und gleichzeitig Wissen vermitteln hin zur Zirkularität

Alge als zirkuläres Material

Brücke zwischen Essen als Nahrungsquelle und dem Material als nachwachsendem Rohstoff für technischere Anwendungen schlagen

- * Circular Design
- * Upcycling Produkte
- * In welchem Prozess fällt nicht verzehrbare Biomasse an?
- * Wie lange weiterzuverarbeiten?
- * Weiterverarbeitung zu Hüllen:
Essbare Verpackungen/ Supplement Hülse

Zu was sinnvoll weiterverarbeiten?



Essbare Spirulina-Algen selber züchten in 60 Sekunden



Öko-Progressives Netzwerk
232 Abonnenten

Abonnieren



→ Entwicklungsarbeit wird Anwendungsfallbeispiel für Idee 3

‘Die Drei Säulen des Algen-Kreislaufs’

Algen als lokale Ressource nutzen, dabei Abfall minimieren und gleichzeitig Wissen vermitteln hin zur Zirkularität

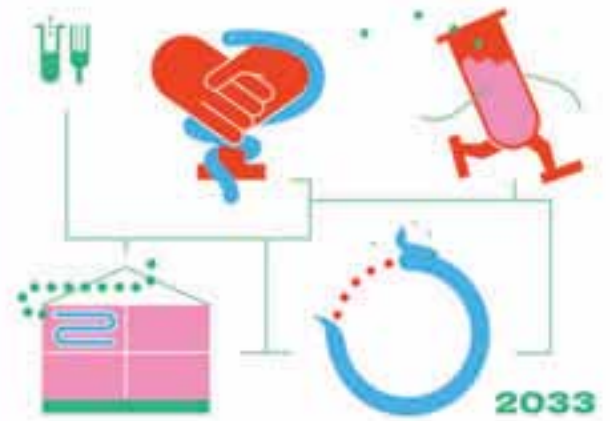
Partizipativer Cycle-Workshop

Als Multiplikation aller Ideen

- * Kreislauf kennenlernen indem Idee 1:
Algen angebaut werden und Idee 2:
anschließend die Reste weiterverarbeitet werden
- * Wissenstransfer für Bildungszwecke
- * Sinnes-Wahrnehmung integrieren
- * Genuss hat mit Wissen zu tun
- * Nahrung der Zukunft spielerisch erlebbar machen

WORKSHOP

An den Tisch in 2033:
Was werden wir
in Zukunft essen?



—————→ Symbiose Idee 1 & 2

2

Zweckentfremdung der Küche

Spekulative-Design Szenarien wie sich das zu Hause in Zukunft anpassen könnte: Schmutzige Gartenrituale werden zu hygienischen Küchen Prozessen



‘Untergrund Acker’





'Fensterblick Transparenz'



'Spülmagrar'

—————→ Ansatz mit Spülmaschine weiter denken

3

‘Smart-Dirt-Modul’ für Spülma

Physische Verbindung von unkonventioneller Pilz Kultivierung: Bioabfälle (Kaffesatz) als homegrown Substrat

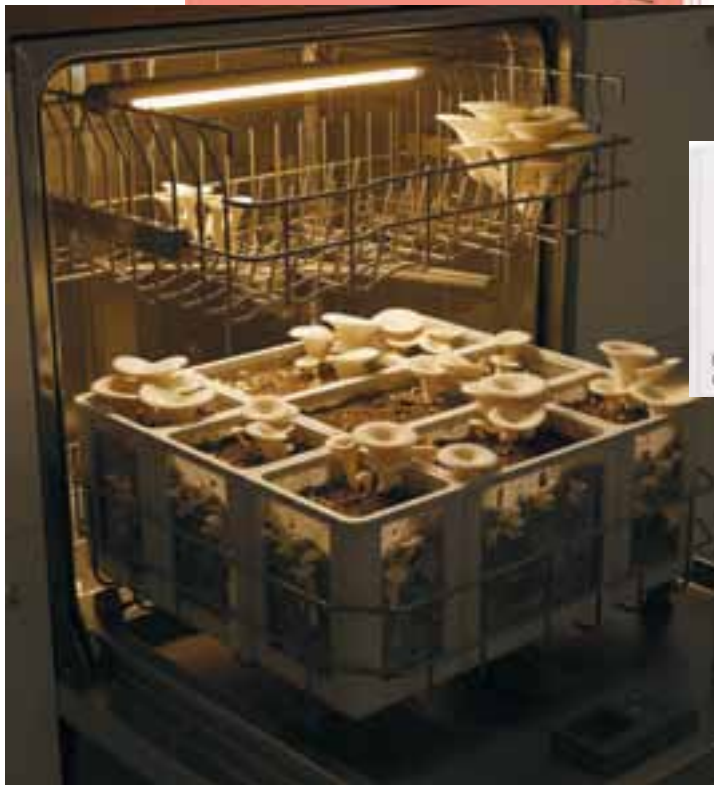
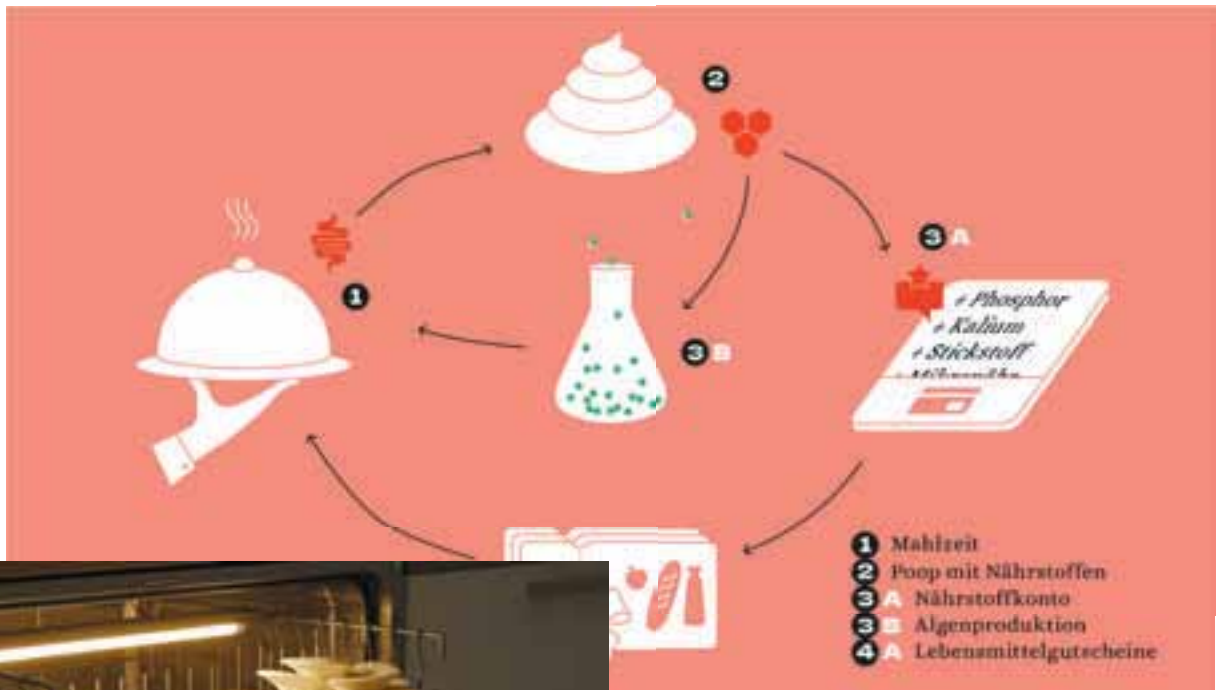
Wie kann z.B. Kaffesatz dann in der Spülmaschine pasteurisiert werden?

Mit was für einem Tool?

Möglicherweise Tool im Anschluss herausnehmen und der Pilz Wachstum wkann starten?

- * Spezifische Material- und Formanforderungen
- * Feuchtigkeitsindikator smart gestalten
- * Wachsen statt spülen





Fermentations Hilfestellung

Auf Open-Source basiertes Fermentations Messgerät

Bei der Fermentation von Lebensmitteln spielen oft Ernährung, Wissen, Geduld und Zeitmanagement eine große Rolle. Um das Fermentieren zu vereinfachen und für mehr Menschen zugänglich zu machen, stellen wir eine Art Hilfestellung in Form eines Handheld Devices vor. Dieses könnte über verschiedene Faktoren und Sensoren den Fortschritt der Fermentation beurteilen, Ratschläge geben oder Hilfestellung zum Zeitmanagement geben.

Hierbei geht es weniger um die Vermittlung von einzigartigem Wissen oder Waren. Ratschläge, von der viel mehr um das Erzeugen eines Bauchgefühls für die Fermentation. Eine auf Open Source basierte Bauanleitung und Komponentenliste könnte hier einen weiteren Beitrag zur Ermächtigung zu Fermentation liefern.



Feedback zu Jesse Jacobsen

Küchenhandtuch

- schöne Idee
- Berührt das Handtuch den Teig ausreichend?
- Warum Handtuch statt normalem PH Test verwenden? Wo ist der Nutzen?
- Eventuell PH-Sensitiven Gärkorb statt Handtuch gestalten
- Lackmus Papier für Testing verwenden
- PH-Indikator auf pflanzlichen Quellen erzeugen (Rotkohl, Buntnessel, Hortensie usw., Eventuell Nebenstrom Abfälle aus Fermentation/Lebensmittelproduktion verwenden
- Wie wird das Handtuch wiederverwendet? Kann man es waschen?
- Könnte sehr schwer sein Analog nur durch Kontakt mit Feststoff (Teig) den PH Wert anzuzeigen

Brot 3D Druck

Hoch technologisierte Brot Produktion für Zuhause

Welche Möglichkeiten ergeben sich wenn man ein traditionelles Handwerk wie das Backen von Brot mit neuen Technologien verbindet?

Gibt es neue Brotarten/Teigwaren die sich nur dank dieser Technologien produzieren lassen?

Kann man Glutenfreies und dennoch luftiges Brot erzeugen?



Fermentations Helfer

- gut, weil ich auf meinem Erfahrungsschatz aufbauen kann
- Küchenhandtuch und Gadget verbinden? LowTech & HighTech?
- Another Gadget? Es muss legitimiert werden!
- Schmälert es die Backerfahrung?
- Welche Feedbacks gibt es? Was genau tut das Gadget?

Brot 3D Druck

- Kann Fragen aufwerfen, fördert kritische Auseinandersetzung
- Wie weit sollten wir technologisieren?
- Aus welchem Grund?

Kümmern um Teig

Fermentation von Teig im Alltäglichen Kontext

Warum ist das Kochen und unser restlicher Alltag immer voneinander getrennt?

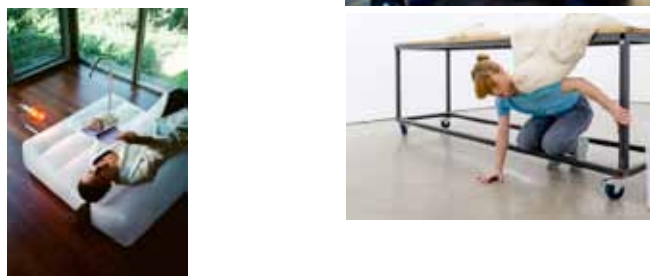
Wie lässt sich Fermentation im Alltag integrieren?

Leben die Mikroorganismen mit uns im selben Raum?

Wie kann das Kümmern um Fermente und Mikroorganismen Alltagspraxis werden?

Welche Rolle spielt die Verwendung unserer Hände zur Zubereitung von Lebensmitteln in Bezug auf unseren Umgang mit ihnen?

Hände Waschen mit Teigwasser



Fermentations Küchentuch

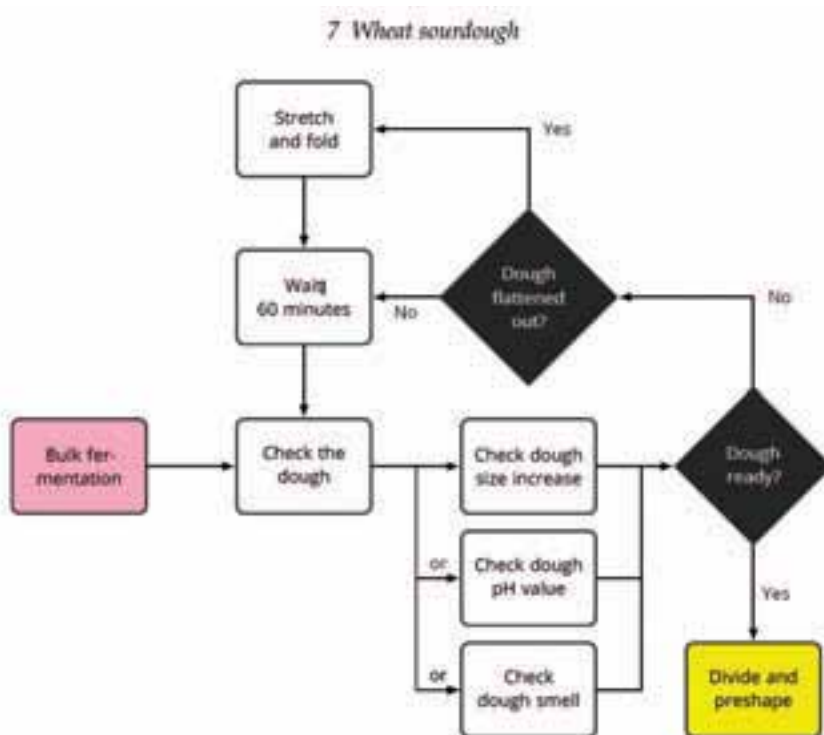
PH-sensitives Handtuch zur Anleitung erfolgreicher Fermentation von Brot

Eine der schwierigsten Aufgaben beim Backen von Sauerteig Brot ist es den perfekten Zeitpunkt zu bestimmen an dem das Brot die richtige Gare erreicht hat um gebacken zu werden.

Die beliebteste Methode hierfür ist der Drucktest, bei welchem der Teig eingedrückt wird und anhand seiner Elastizität beurteilt wird ob er reif ist. Ein weiterer Indikator hierfür ist die Vergrößerung des Teigvolumens. Dieser sollte sich im Volumen ca. verdoppelt haben.

Diese Proben sind jedoch nicht eindeutig und deshalb vor allem für unerfahrene Bäcker schwer anzuwenden.

Neben diesen beiden Methoden kann die Messung des PH-Werts ein Aussagekräftiges Urteil darüber aussprechen ob der Teig fertig fermentiert ist. Hierbei könnte ein PH-sensitives Handtuch helfen, welches bei erfolgreicher Fermentation die Farbe wechselt oder ein verstecktes Muster zeigt und von dem Bäcker abgelesen werden kann.



1. Measure the pH value of your sourdough starter before using it
2. Check the pH after mixing all the ingredients
3. Check the pH before dividing and pre-shaping
4. Check the pH before shaping
5. Check the pH of your dough before and after proofing
6. Check the pH of your bread after baking

If the bread you made turned out successfully with your values, you can use them as a reference for your next batch. If the bread didn't turn out the way you like, either shorten the fermentation or extend it a little bit.

Step	pH Value
Starter ready	4.20
Mixing	6.00
Dividing/preshaping	4.10
Shaping	4.05
Before proofing	4.03
After proofing	3.80
After baking	3.90







Fermentations Hilfestellung

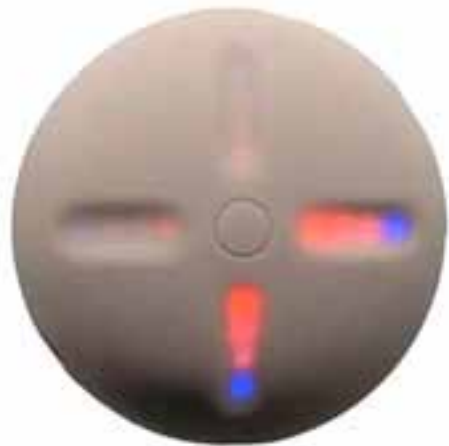
Auf Open-Source basiertes Fermentations Messgerät

Bei der Fermentation von Lebensmitteln spielen oft Erfahrung, Wissen, Geduld und Zeitmanagement eine große Rolle.

Um das Fermentieren zu vereinfachen und für mehr Menschen zugänglich zu machen, stelle ich mir eine Art Hilfestellung in Form eines Handheld Devices vor. Dieses könnte über verschiedene Faktoren und Sensorik den Fortschritt der Fermentation beurteilen, Ratschläge geben oder Hilfestellung zum Zeitmanagement geben.

Hierbei geht es weniger um die Vermittlung von eindeutigem Wissen oder klaren Rezepten, sonder viel mehr um das Erzeugen eines Bauchgefühls für die Fermentation.

Eine auf Open Source basierte Bauanleitung und Komponentenauswahl könnte hierbei einen weiteren Beitrag zur Ermächtigung zu Fermentation liefern.





Brot 3D Druck

Hoch technologisierte Brot Produktion für Zuhause

Welche Möglichkeiten ergeben sich wenn man ein traditionsreiches Handwerk wie das Backen von Brot mit neuen Technologien verbindet?

Gibt es neue Brote/Teigwaren die sich nur dank dieser Technologien produzieren lassen?

Kann man Glutenfreies und dennoch luftiges Brot erzeugen?





Kümmern um Teig

Fermentation von Teig im Alltäglichen Kontext

Warum ist das Kochen und unser restlicher Alltag immer voneinander getrennt?

Wie lässt sich Fermentation im Alltag integrieren?

Leben die Mikroorganismen mit uns im selben Raum?

Wie kann das Kümmern um Fermente und Mikroorganismen Alltagspraxis werden?

Welche Rolle spielt die Verwendung unserer Hände zur Zubereitung von Lebensmitteln in Bezug auf unseren Umgang mit ihnen?

Hände Waschen mit Teigwasser





Maša Kralj

Quid pro Quo

Pick & Build ... & Learn in the meantime

Grow with food

Grown in crisis

Wine Ritual

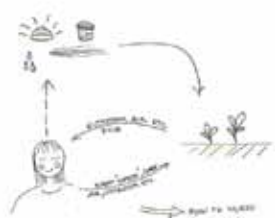
Full Circle from Food to Mouth

<https://vimeo.com/1131255589/57808ce15b#t=32m08s>

Feedback

<https://vimeo.com/1131317105/622c44ffba#t=34m59s>

Quid pro Quo



Maša Kralj

Not seeing waste as waste

Our waste, waste that our bodies produce, can revitalize the soil and plants that in return produce our food. How can we "nurse" our food like we nurse ourselves?

What kind of symbiosis can we reproduce in urban homes without being seen as too wild but at the same time returning to our roots, to the nature?

Pick & Build ... & Learn in the meantime

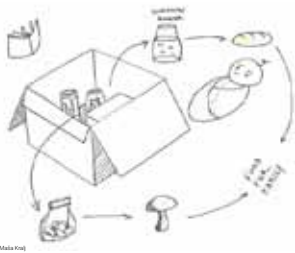


Maša Kralj

Gamification of food waste

Every part of the plant/vegetable/fruit/meat or anything else that is edible or maybe traditionally is even not seen as edible has the potential of being a nutritionally rich food. Creative approach connects food waste with different food production processes to transform them into new ingredients or even meals.

Grow with food



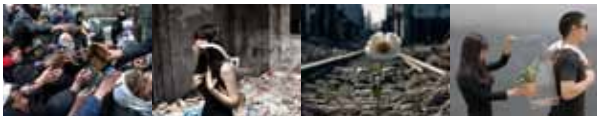
Care packages for newborns reimagined

Growing population equals growing food demands. Why not start from the very beginning?

Care packages for newborns, usually sent by governments to help the new parents, should include starter kits, instructions and tools for growing food, helping the expanding family to remain independent and self-sufficient. At the same time kids growing up learn how to take care of starters providing them fresh food.

Maša Kralj

Grown in Crisis



Garden/Food Laboratory on Foot

Nowadays critical and unsafe situations surround us everywhere forcing us to think about food that can be produced and grown on foot no matter the air quality, access to clean water, sun or fertilizers.

It poses a question: Can we survive in a world practicing a more nomadic way?

Maša Kralj

Feedback zu Maša Kralj

Pick & Build ... & Learn in the meantime

- fun idea for sharing knowledge
- it could be open-source so people can add their knowledge

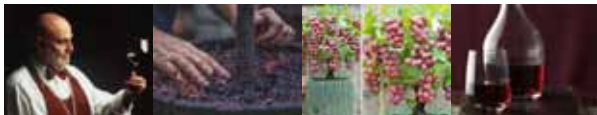
Grow with food

- problem is the time component
- it could be too time-consuming for new parents to focus on keeping cultures/starters alive - maybe something easier to care for?
- good for families/parents to have access to healthy & nutritionally rich food

Grown in Crisis

- has project potential
- could be connected to Nomadic Kitchen - a subtheme

Wine Ritual



Reimagining Wine-making from the comfort of your Home

Drinking wine is a ritual usually connected to communal or intimate events and health. While processing coffee for a morning cup of coffee has become a morning routine, making wine has not yet entered our homes but remains a part of laboratories and vineyards inaccessible to all the people.

Maša Kralj

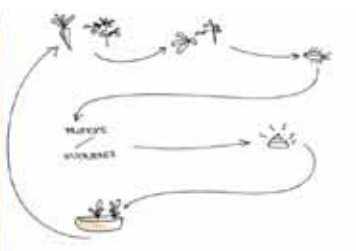
Wine Ritual

- has project potential
- the process should still be supervised because of spoilages and microbes
- we are making spirits/other alcoholic beverages at home

Full Circle from Food to Mouth/Quid pro Quo

- how can we make this process normal or not seen as revolting?
- can it actually be made small-scale?

Full Circle from Food to Mouth

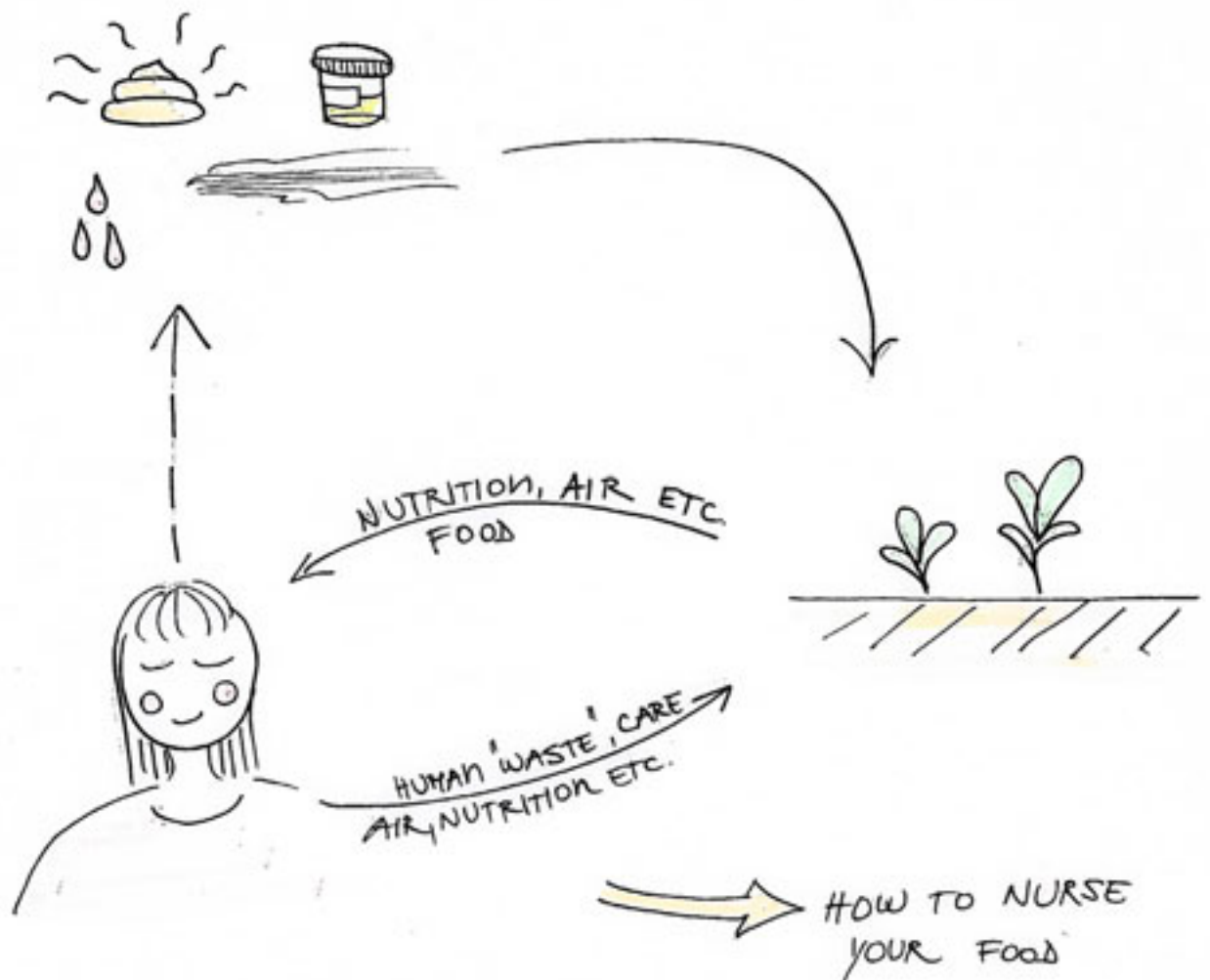


Rethinking of Food's Life Cycle and Waste

While cooking many parts of ingredients get discarded. What if those were used to continue and stimulate the natural cycle? Taking from the nature but also returning to it, not only with care but also with our bodies.

Maša Kralj

Quid pro Quo



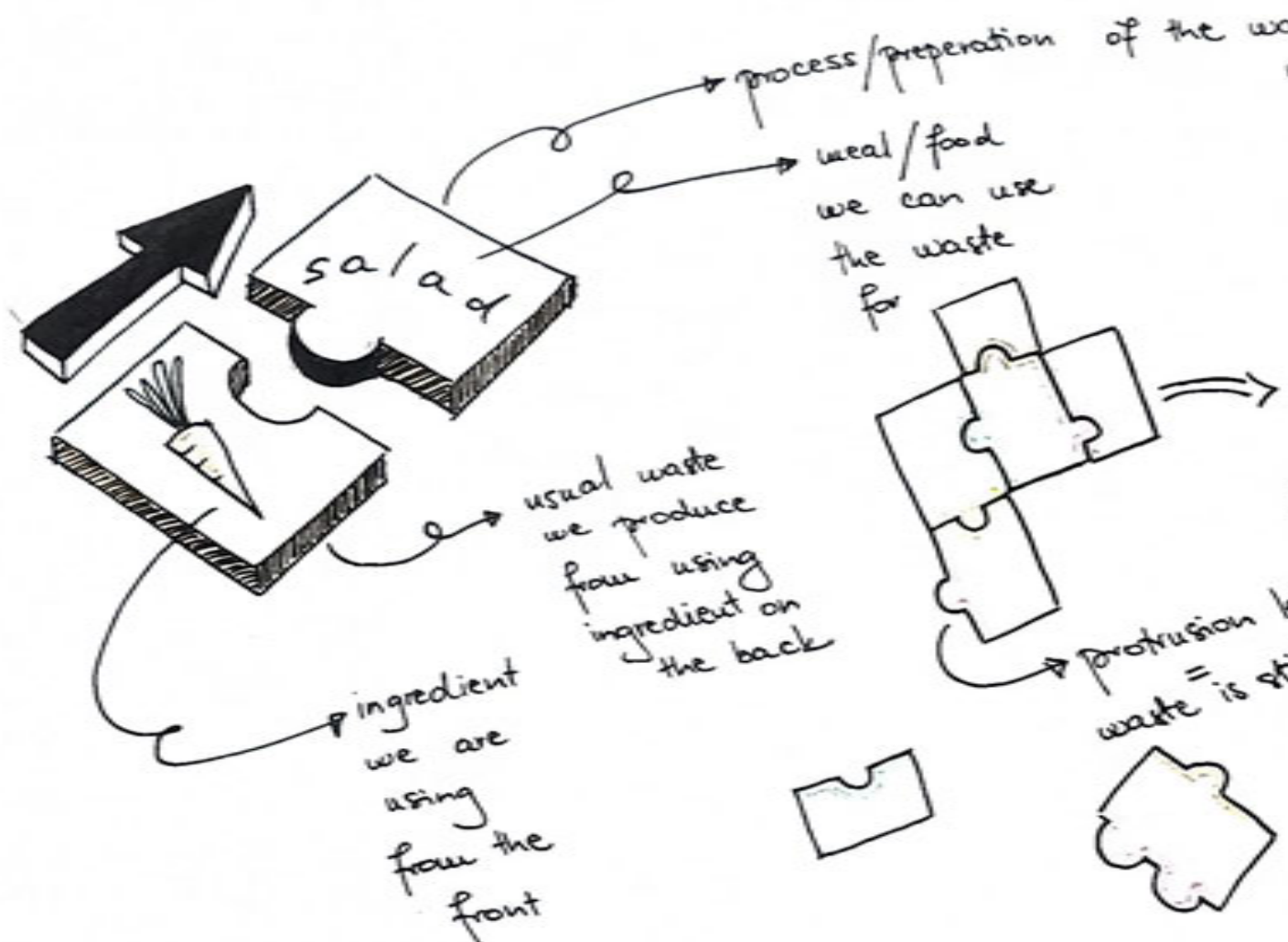


Not seeing waste as waste

Our waste, waste that our bodies produce, can revitalize the soil and plants that in return produce our food. How can we “nurse” our food like we nurse ourselves?

What kind of symbiosis can we reproduce in urban homes without being seen as too wild but at the same time returning to our roots, to the nature?

Pick & Build ... & Learn in the meantime





Waste to make it
useful/edible again

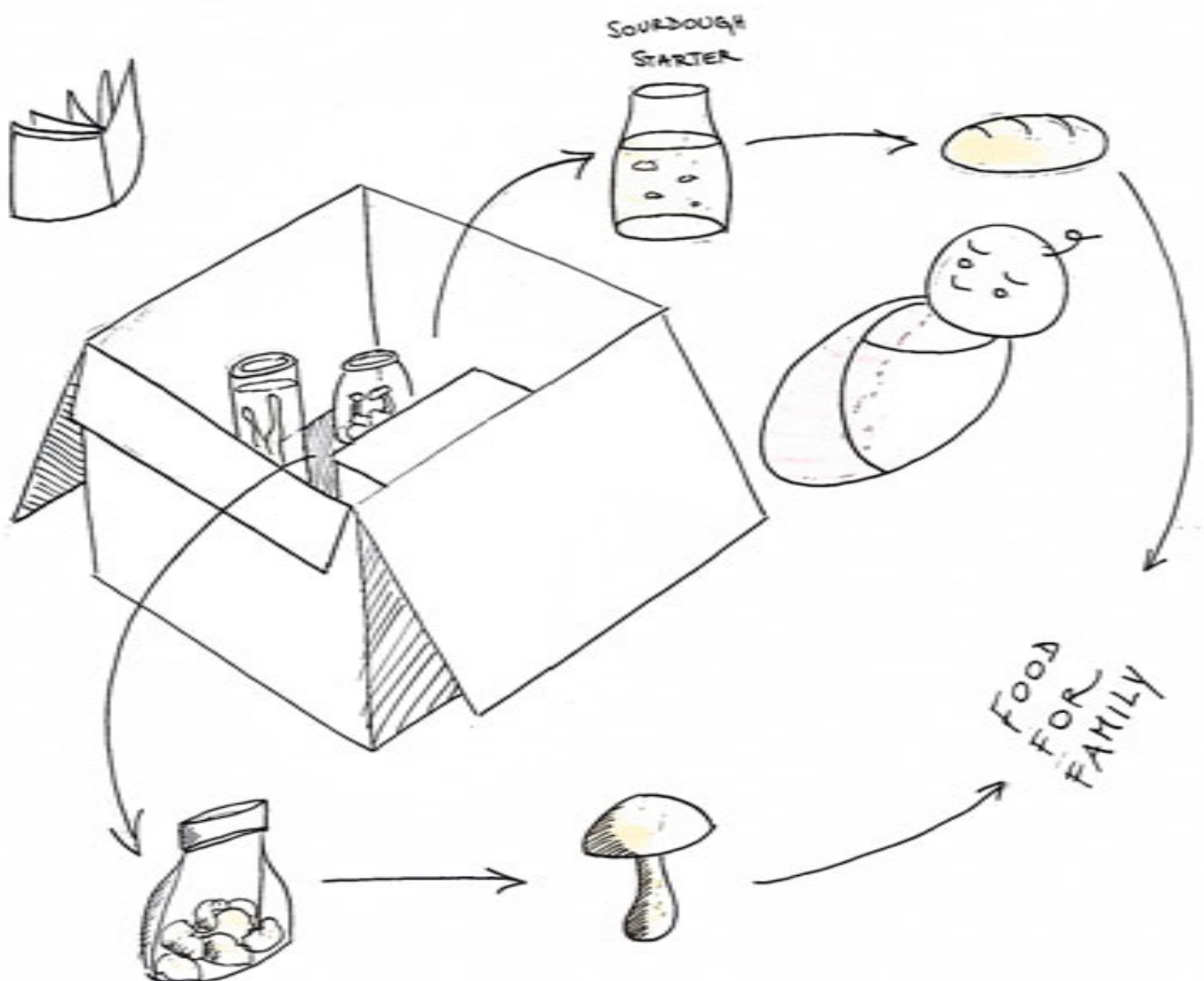
no protrusion
=
all waste used

left
there

Gamification of food waste

Every part of the plant/vegetable/fruit/meat or anything else that is edible or maybe traditionally is even not seen as edible has the potential of being a nutritionally rich food. Creative approach connects food waste with different food production processes to transform them into new ingredients or even meals.

Grow with food





Care packages for newborns reimagined

Growing population equals growing food demands. Why not start from the very beginning?

Care packages for newborns, usually sent by governments to help the new parents, should included starter kits, instructions and tools for growing food, helping the expanding family to remain independent and self-sufficient. At the same time kids growing up learn how to take care of starters providing them fresh food.

Grown in Crisis





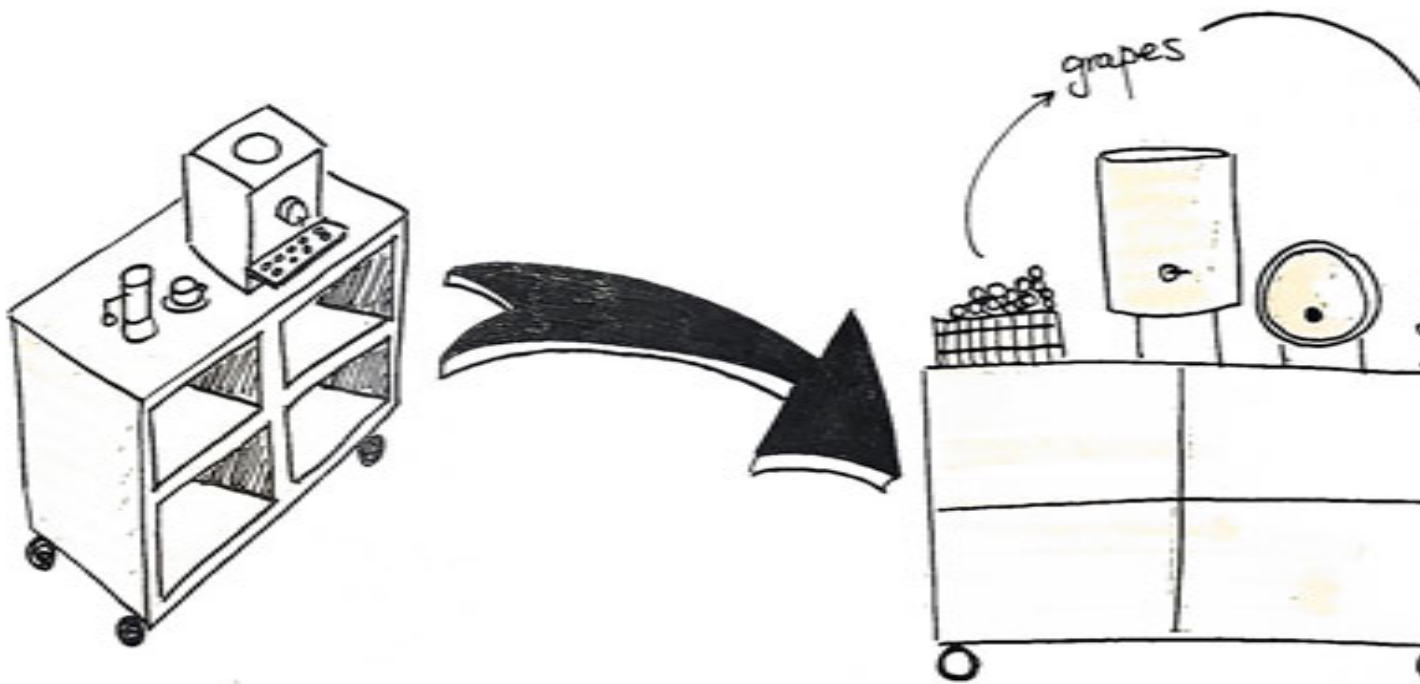
Garden/Food Laboratory on Foot

Nowadays critical and unsafe situations surround us everywhere forcing us to think about food that can be produced and grown on foot no matter the air quality, access to clean water, sun or fertilizers.

It poses a question: Can we survive in a world practicing a more nomadic way?



Wine Ritual



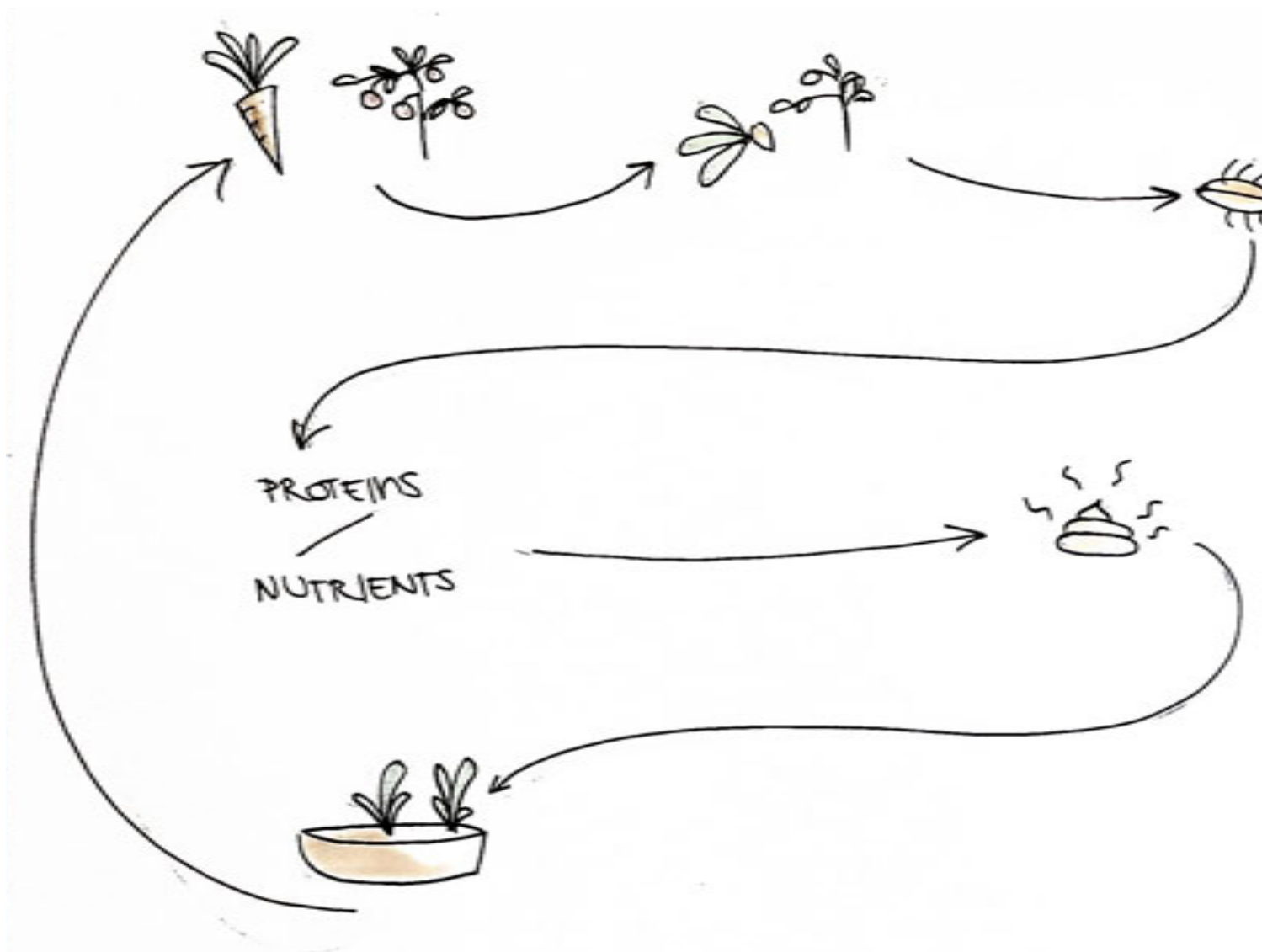


Reimagining Wine-making from the comfort of your Home

Drinking wine is a ritual usually connected to communal or intimate events and health. While processing coffee for a morning cup of kofein has become a morning routine, making wine has not yet entered our homes but remains a part of laboratories and vineyards inaccessible to all the people.



Full Circle from Food to Mouth





Rethinking of Food's Life Cycle and Waste

While cooking many parts of ingredients get discarded. What if those were used to continue and simulate the natural cycle? Taking from the nature but also returning to it; not only with care but also with our bodies.

Korinna Rennefeld

Die Entmechanisierung ermöglicht Potenziale für strukturelle, ökologische und gesellschaftliche Transformation.

Die Selbstversorgung ermöglicht Potenziale für strukturelle, ökologische und gesellschaftliche Transformation.

Domestizierung von Nahrung

<https://vimeo.com/1131255589/57808ce15b#t=36m13s>

Feedback

<https://vimeo.com/1131317105/622c44ffba#t=39m35s>



Die Entmechanisierung ermöglicht Potenziale für strukturelle, ökologische und gesellschaftliche Transformation.

Verarbeitung



Feedback zu Korinna Rennefeld

Die Themen bilden eine gute Basis für eine gründliche Recherche, in der noch viel passieren kann. Sie bietet ebenfalls eine Grundlage, auf der sich weiter aufbauen lässt.

Die Selbstversorgung ermöglicht Potenziale für strukturelle, ökologische und gesellschaftliche Transformation.



Domestizierung von Nahrung



Die Entmechanisierung ermöglicht Potenziale für strukturelle, ökologische und gesellschaftliche Transformation.



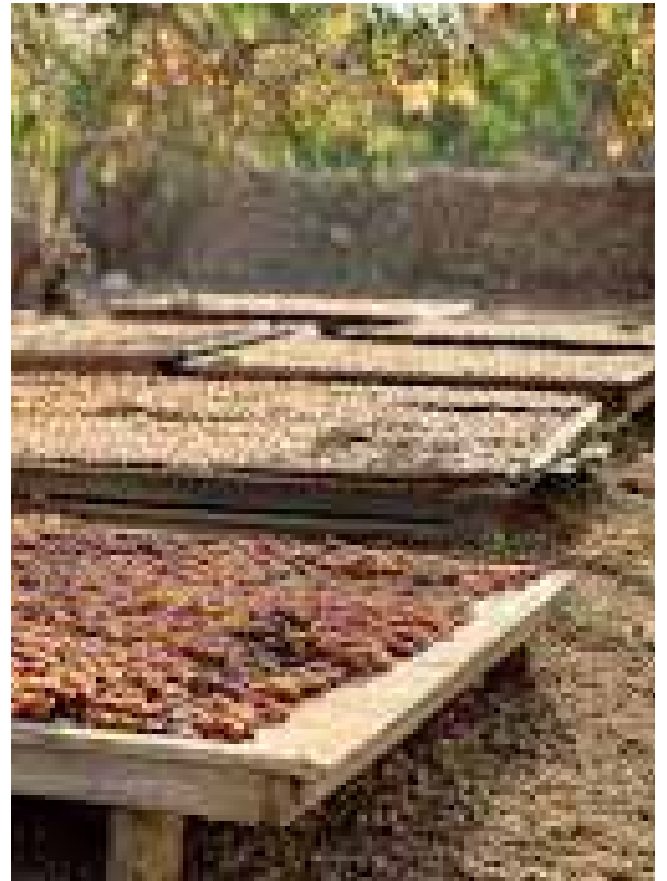


Die Entmechanisierung ermöglicht Potenziale für strukturelle, ökologische und gesellschaftliche Transformation.





Die Entmechanisierung ermöglicht Potenziale für strukturelle, ökologische und gesellschaftliche Transformation.



Verarbeitung



**Die Selbstversorgung ermöglicht
Potenziale für strukturelle, öko-
logische und gesellschaftliche
Transformation.**





Domestizierung von Nahrung





Hannah Enk

Bienenkorb 2.0

Pilzsäule

Tepache-Turm

<https://vimeo.com/1131255589/57808ce15b#t=39m32s>

Feedback

<https://vimeo.com/1131317105/622c44ffba#t=40m35s>

BIENENKORB 2.0

Zeugnisse der Bienenhaltung in Mitteleuropa reichen bis ins 1. Jahrhundert n. Chr. zurück, bei Ausgrabungen in Norddeutschland wurden sogenannte Rutenstülpel gefunden.

Hergestellt aus natürlichen, regional verfügbaren Materialien.

Kreislauffähig: Abgenutzte Körbe können kompostiert oder wiederverwendet werden.

Schonend für die Bienen: Weniger Eingriffe

Integration in urbane Räume: Kompakte Bauweise, modulare Anpassung für Balkone, Schulgärten oder Kleingärten.



Feedback zu Hannah Enk

Bienenkorb 2.0

Die Idee wurde als thematisch spannend empfunden, insbesondere durch die lange historische Verankerung der Bienenhaltung. Im Gespräch entstand viel zusätzlicher Input:

- Traditionelle Bienenkörbe wurden teils eher zur Wachsproduktion als zur Honiggewinnung genutzt.
- Die Domestizierung von Honigbienen sollte kritisch betrachtet werden, da sie mitunter Wildbienen verdrängen können.
- Interessant wäre, die einfache, natürliche Bauweise historischer Körbe als Gestaltungsprinzip für andere Herstellungsprozesse zu untersuchen.
- Es wurde ein Hinweis auf Max Kochs Masterarbeit „3Klang – Zeitlerei“ gegeben, die sich mit ähnlichen ökologischen und handwerklichen Fragestellungen befasst.
- Zudem entstand der Querverweis zu Blattschneideameisen, die Pilze kultivieren und damit eine Parallele zur Idee von Mensch-Natur-Kooperation bilden.

Pilzsäule

Die Idee einer modularen Pilzsäule fand Interesse, allerdings wurde die Machbarkeit im Außenraum (Temperatur-, Sauerstoff- und Feuchtigkeitsregulierung) hinterfragt. Spannend wurde der Gedanke, das Konzept in Richtung „Pilzsammeln in der Stadt“ weiterzudenken, also Pilzkulturen als urbane Nahrungsquelle und Lernort. Außerdem kam der Hinweis, auch das CO₂-Speicherpotenzial von Pilzen zu betrachten.

PILZ SÄULE

Die Pilzsäule ist ein vertikales, modulares System, das über einen zentralen Rundstab gestapelt werden kann. Die einzelnen Module werden im 3D-Druck-Verfahren aus Keramik gefertigt und können mit Substrat befüllt werden. Beispielsweise mit Kaffeesatz, Stroh oder andere organische Resten. Jedes Modul wird anschließend mit Pilzsporen beimpft, sodass die Pilze direkt im System wachsen können. Das System dient der Eigenversorgung mit frischen Pilzen, bietet gleichzeitig einen pädagogischen Lerneffekt und kann modular erweitert werden. Durch seine vertikale Form eignet es sich zudem als sichtschützendes Gestaltungselement auf dem Balkon oder im Kleingarten.



TEPACHE-TURM

Der Tepache-Turm widmet sich der Frage, wie traditionelle Fermentationsprozesse in den modernen, urbanen Alltag integriert werden können.

Tepache ist ein mexikanisches Getränk, das traditionell aus Ananasschalen, Vollrohrzucker und Wasser durch natürliche Fermentation entsteht, durch die auf der Schale lebenden Hefen kann Tepache aber auch mit fast jedem anderen Obst hergestellt werden.

Das System lädt dazu ein, ganze Früchte nachhaltig zu verwerten, indem vermeintlich „wertlose“ Bestandteile in einem gemeinsamen Kreislauf zusammengeführt werden.



Tepache Tower

Das Konzept wurde positiv aufgenommen: als niedrigschwellige, alltagsnahe Idee, die traditionelle Fermentation praktisch zugänglich macht.

BIENENKORB 2.0

Zeugnisse der Bienenhaltung in Mitteleuropa reichen bis ins 1. Jahrhundert n. Chr. zurück, bei Ausgrabungen in Norddeutschland wurden sogenannte Rutenstülper gefunden.

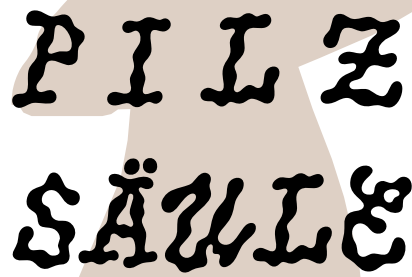
Hergestellt aus natürlichen, regional verfügbaren Materialien.

Kreislauffähig: Abgenutzte Körbe können kompostiert oder wiederverwendet werden.

Schonend für die Bienen:
Weniger Eingriffe

Integration in urbane Räume:
Kompakte Bauweise, modulare Anpassung für Balkone, Schulgärten oder Kleingärten.





PILZ SÄULE

Die Pilzsäule ist ein vertikales, modulares System, das über einen zentralen Rundstab gestapelt werden kann. Die einzelnen Module werden im 3D-Druck-Verfahren aus Keramik gefertigt und können mit Substrat befüllt werden. Beispielsweise mit Kaffeesatz, Stroh oder andere organische Resten. Jedes Modul wird anschließend mit Pilzsporen beimpft, sodass die Pilze direkt im System wachsen können. Das System dient der Eigenversorgung mit frischen Pilzen, bietet gleichzeitig einen pädagogischen Lerneffekt und kann modular erweitert werden. Durch seine vertikale Form eignet es sich zudem als sichtschtzendes Gestaltungselement auf dem Balkon oder im Kleingarten.



TEPACHE-TURM

Der Tepache-Turm widmet sich der Frage, wie traditionelle Fermentationsprozesse in den modernen, urbanen Alltag integriert werden können.

Tepache ist ein mexikanisches Getränk, das traditionell aus Ananasschalen, Vollrohrzucker und Wasser durch natürliche Fermentation entsteht, durch die auf der Schale lebenden Hefen kann Tepache aber auch mit fast jedem anderen Obst hergestellt werden.

Das System lädt dazu ein, ganze Früchte nachhaltig zu verwerten, indem vermeintlich „wertlose“ Bestandteile in einem gemeinsamen Kreislauf zusammengeführt werden.



Alicia Hattler

**Keine Bedienungsanleitung nötig
Snack ohne Schnick-Schnack
Wenn Bügeleisen kochen könnten
Kraut matters**

<https://vimeo.com/1131255589/57808ce15b#t=44m02s>

Feedback

<https://vimeo.com/1131317105/622c44ffba#t=47m59s>

Keine Bedienungsanleitung nötig

Nur Intuition & Emotionen.

Wie intuitiv essen wir (noch)?
Haben wir das natürliche Gespür für
Nahrung verloren – wie können wir es uns
wieder aneignen?
Brauchen wir wirklich Supplements?



Welche Rolle spielen Emotionen dabei,
was und wie wir essen?
Wie können wir Essen mehr genießen?
Wie erkennen wir, ob etwas (nicht mehr)
essbar ist?



Wie kann Gestaltung
unsere Sinne fürs Essen
wieder schärfen?

Alicia Hattler – Urban Foodcraft – 2025

Snack ohne Schnick Schnack

Keine nervigen, ungesunden To-Go Lebensmittel mehr.

Wie kann ein Produkt helfen gesunde
Getränke/Snacks unterwegs einfach zuzu-
bereiten?



Welche Formen, Materialien oder
Mechanismen erleichtern gesundes
Essen und Trinken unterwegs, ohne auf
Tupperdosen oder zusätzliche Behälter
angewiesen zu sein?



Wie lässt sich Spontankit, Hygiene und
Nachhaltigkeit in einem kompakten To-
Go-System vereinen?



Alicia Hattler – Urban Foodcraft – 2025

Wenn Bügeleisen kochen könnten

Umnutzung von bereits Vorhandenem.

Wie können ungenutzte Objekte oder
Materialien zweckentfremdet und
weiterverwendet werden?



Welche Potentiale bieten (un)genutzte
Orte – wie z. Ebenen, Flure, Treppen-
häuser, Unterführungen, Brücken,
U-Bahnhaltestellen für neue Nutzungen?

Wie lassen sich schwimmende Koch-
und Anbaumais als soziale Räume für
Begegnung, Wissensaustausch und
sinnvoller Wassernutzung (Filtration)
gestalten?



Kraut matters

Regionales Obst und Gemüse.

Apfel, Kohl / Kraut, Kartoffeln, Tomaten
Wie können Restabfälle (von saisonalen)
Lebensmitteln weiterverwendet werden?

Auf welche Weise kann die Wiederbe-
lebung und Wissensweitergabe alter
(Bio-)Sorten stattfinden?



Apfellader



Kartoffelstärke, Salz, Vulkanstaub



Scobyleder (Kombucha)

Orangenschalen 3D-Druck



Alicia Hattler – Urban Foodcraft – 2025

Feedback zu Alicia Hattler

Keine Bedienungsanleitung nötig:

- Kann man noch natürlich essen lernen?
- Wie weit kann man da zurückgehen?
- Haben Menschen überhaupt eine innere Grenze? Oder haben sie früher einfach alles gesammelt und gegessen was geht?
- Marije Vogelzang „Eating Designer“
- kreiert bedeutungsvolle Erlebnisse: Buch: Lick it“ Essen mit anderen Augen zu betrachten/ 24 „Food Challenges“ /

Ess-Experimente zum Ausprobieren

- <https://www.hna.de/kassel/sie-kultiviert-das-spiel-mit-dem-essen-93433220.html>
- Bereits viele Projekte die Sinne beim Essen erkunden: <https://chmararosinke.com/> : <https://www.diepresse.com/4827569/chmararosinke-wir-geben-schon-viel-vor>

Wenn Bügeleisen kochen könnten:

- Bügeleisen: Nicht nachmachen (TV)
- Leipziger Kanäle: Wasser schwer nutzbar, lieber Nebenströme wie Duschwasser (bis die Dusche warm ist), oder andere die im Haushalt anfallen nutzen

Keine Bedienungsanleitung nötig

Nur Intuition & Emotionen.

Wie intuitiv essen wir (noch)?

Haben wir das natürliche Gespür für Nahrung verlernt - wie können wir es uns wieder aneignen?

Brauchen wir wirklich Supplements?





Welche Rolle spielen Emotionen dabei,
was und wie wir essen?
Wie können wir Essen mehr genießen?
Wie erkennen wir, ob etwas (nicht mehr)
essbar ist?



Wie kann Gestaltung
unsere Sinne fürs Essen
wieder schärfen?

Snack ohne Schnick Schnack

Keine nervigen, ungesunden To-Go Lebensmittel mehr.

Wie kann ein Produkt helfen gesunde Getränke/Snacks unterwegs einfach zuzubereiten?



Auf welche Weise könnte ein Multitool unterwegs Obst und Gemüse reinigen und verzehrfertig machen – ganz ohne Wasser oder Vorbereitungen?

Welche Formen, Materialien oder Mechanismen erleichtern gesundes Essen und Trinken unterwegs, ohne auf Tupperdosen oder zusätzliche Behälter angewiesen zu sein?





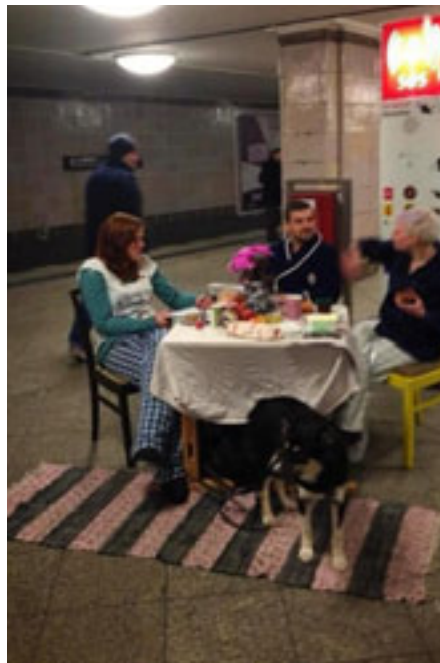
Wie lässt sich Spontanität, Hygiene und Nachhaltigkeit in einem kompakten To-Go-System vereinen?



Wenn Bügeleisen kochen könnten

Umnutzung von bereits Vorhandenem.

Wie können ungenutzte Objekte oder Materialien zweckentfremdet und weiterverwendet werden?



Welche Potenziale bieten (un)genutzte Orte – wie 2. Ebenen, Flure, Treppenhäuser, Unterführungen, Brücken, U-Bahnhaltestellen für neue Nutzungen?



Wie lassen sich schwimmende Koch- und Anbauinseln als soziale Räume für Begegnung, Wissensweitergabe und sinnvoller Wassernutzung(-Filtration) gestalten?



Kraut matters

Regionales Obst und Gemüse.

Äpfel, Kohl / Kraut, Kartoffeln, Tomaten

Wie können Restabfälle (von saisonalen) Lebensmitteln weiterverwendet werden?

Auf welche Weise kann die Wiederbelebung und Wissensweitergabe alter (Obst-)Sorten stattfinden?



Apfelleider



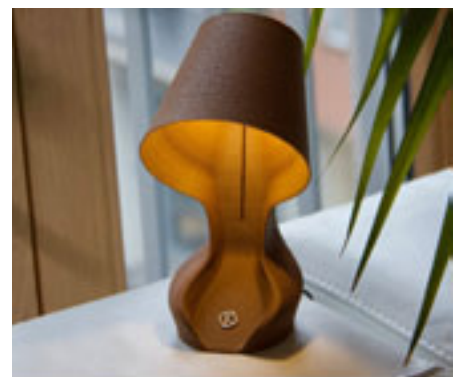


Kartoffelstärke, Salz, Vulkanstaub



Scobyleder (Kombucha)

Orangenschalen 3D-Druck



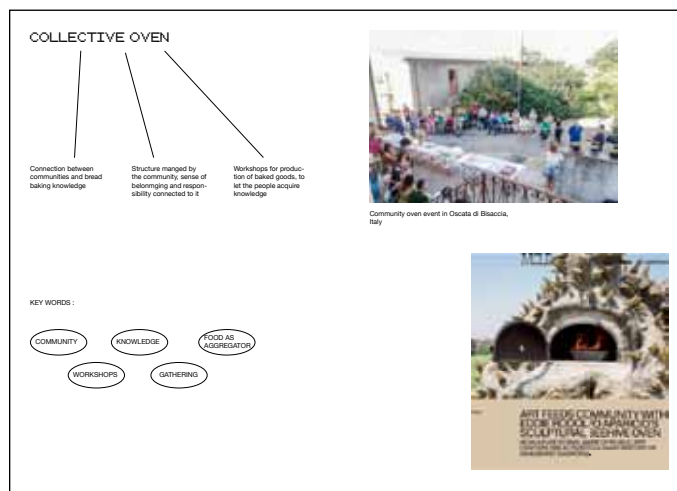
Allegra D'Achille

COLLECTIVE OVEN
 FERMENTATION TAMAGOTCHI
 BLOW UP GEWAECHSHAUS
 NATURAL ELEMENTS- POWERED INFLATABLE KITCHEN
 USED OIL TO CREATE COMMUNAL GOOD
 GATHERING VESSELS
 SAGRA TOOLS REINVENTED

<https://vimeo.com/1131255589/57808ce15b#t=49m43s>

Feedback

<https://vimeo.com/1131317105/622c44ffba#t=52m36s>

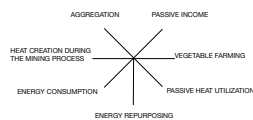


BLOW UP GEWAECHSHAUS HEATED WITH RESIDUAL HEAT OF BITCOIN MINERS

Bitcoin mining refers to the process of using a computer's hardware to participate in the Bitcoin network by verifying transactions and solving complex mathematical problems (proof-of-work) to uncover bitcoins.



Bitmain Antminer S19k Pro (120 TH/s):
Hashrate – 120 TH/s
Power consumption listing: e.g., 2780 W in one listing
Heat: ~2.76 kW -> ~66 kWh/day.
With low ventilation it can maintain a room measuring 15-25 m² at around 25-30 °C.



Hard structure?
Warmth?
Setting garden/ balcony.

Blow up structure?
Air = warmth?



NATURAL ELEMENTS- POWERED INFLATABLE KITCHEN



SOLAR



WIND



WATER

Not all natural elements are always available at the same time but by integrating different techniques of clean energy production into one movable kitchen --> more energy stability



Inflatable structures by Hans-Walter Müller

Pneumatische Architektur



USED OIL TO CREATE COMMUNAL GOOD



A product with a high environmental impact, so why not doing better, creating value from it?

USED COOKING OIL IN LOCAL BUSINESSES

Connection between community businesses and locals

Fat - based fuel for a pop up communal kitchen

Workshops for production of soap/ candles with the used oil



GATHERING VESSELS *To gather and share food*

As communities since prehistoric times we have resorted to gathering as a tool to survive and connect. People gathered in groups to collect fruits, roots, and seeds, working together not only to bring sustenance to their villages, but also flavor to their meals. This shared activity strengthened social bonds and passed down knowledge about nature. Today, gathering is practiced much less, yet it remains a reminder of our once-close relationship with the land and with each other.



Hybrid bowl & plate by Amot Vasser



What do we need to foster community through the act of foraging and eating together?

Which are some tools that could make this interaction easier?



Coppa dell'amiciia - from Val d'Aosta

SAGRA TOOLS REINVENTED

Sagra (n) – A traditional local festival in Italy, often held in small towns or villages, celebrating a particular food (like truffles, chestnuts, or pasta), agricultural product, or cultural custom. It usually includes communal eating, music, games, and local crafts.

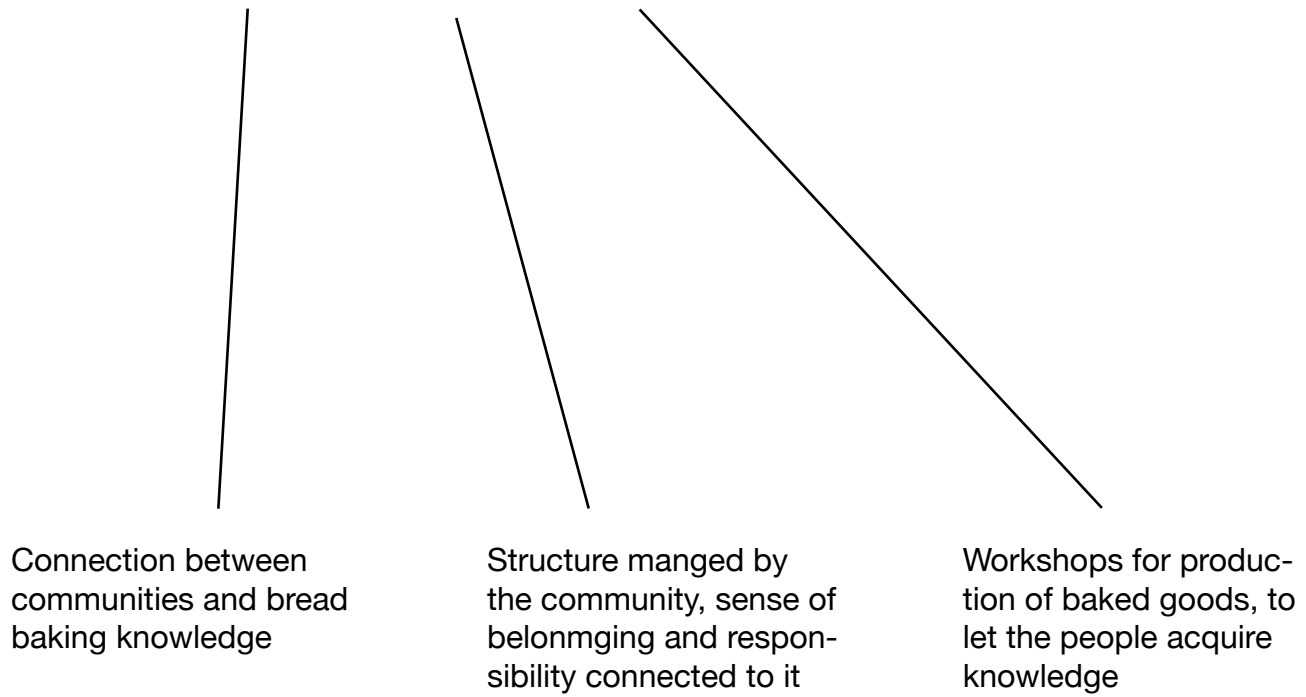


The furniture that enables the community gathering is often bulky and impractical to manage in large quantities.

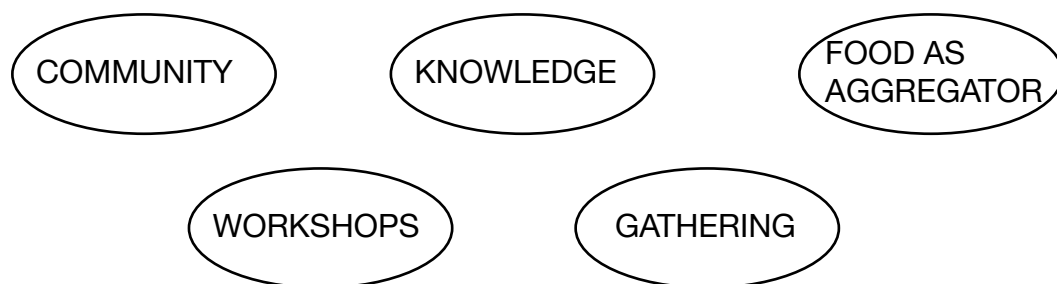
Fostering easier communities interactions and event by reinventing the tools?



COLLECTIVE OVEN

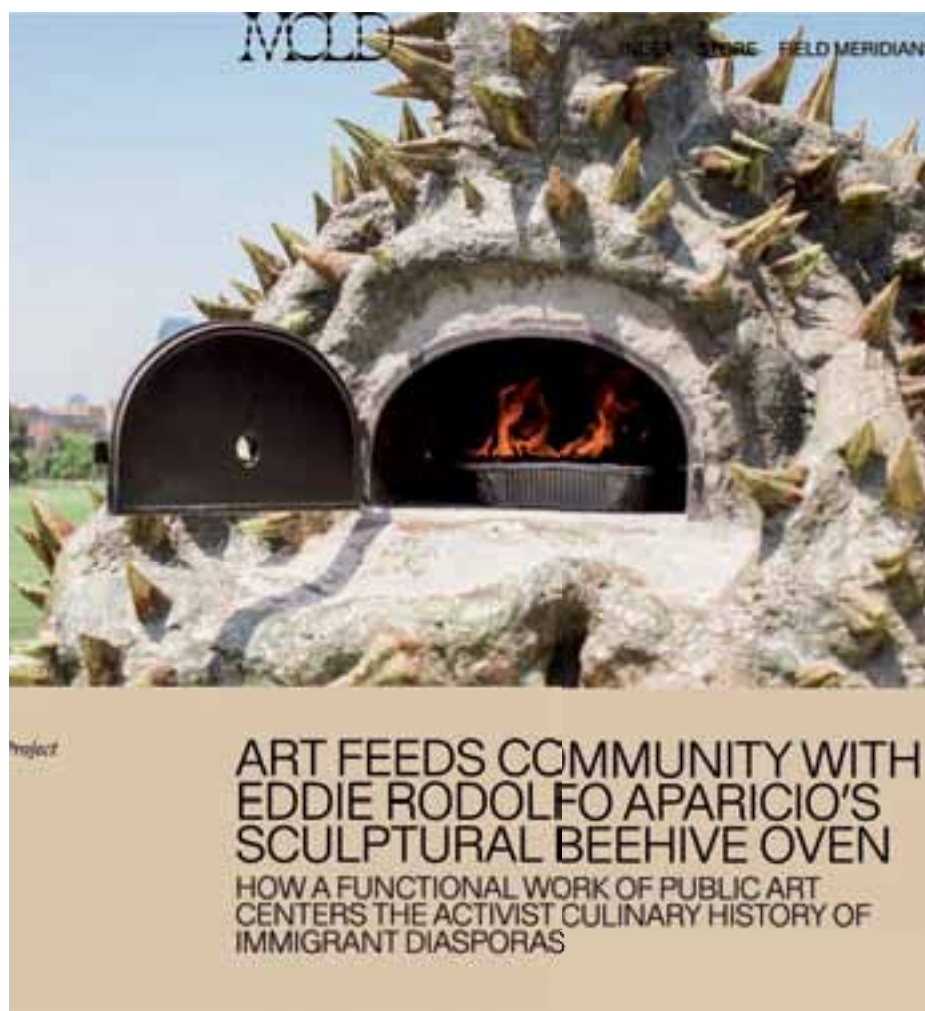


KEY WORDS :





Community oven event in Oscata di Bisaccia, Italy



FERMENTATION TAMAGOTCHI

A tangible reminder to take care of a step in the fermentation process of food.

The goal would be to create a softer interface for the user to come more in contact with the process of fermentation, which is often perceived as scary or too time absorbing.



A concept similar to restaurant buzzers - a vibration occurs when food is ready - in this case, when a further step in the fermentation needs to be enacted



This concept is almost as a fermentation focused tamagotchi



To help respond to time management questions:
WHEN should I release pressure from the can?
WHEN should I refill my culture?

ECC...



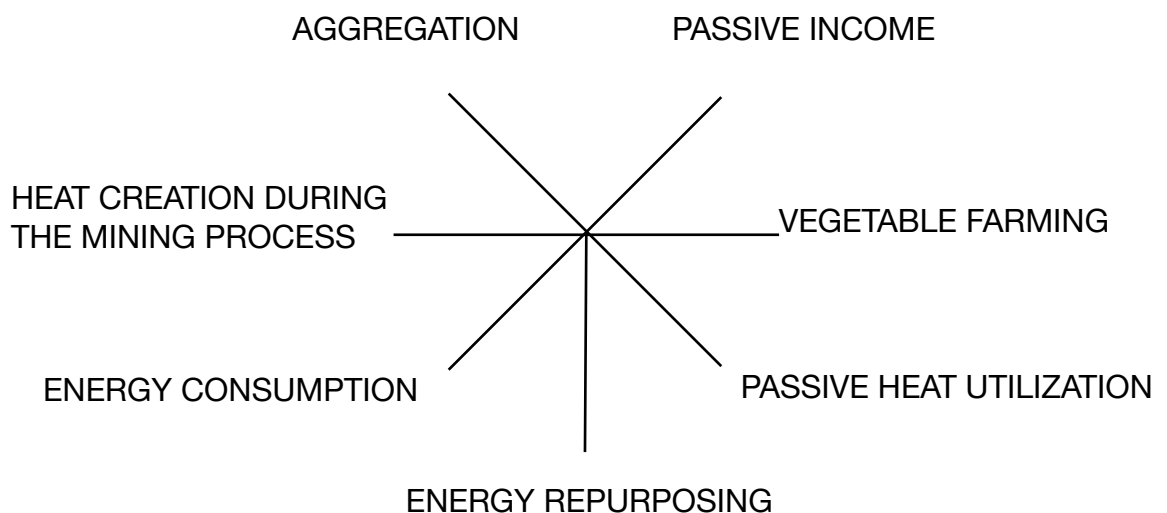
With the help of NFC tags?

BLOW UP GEWÄECHSHAUS HEATED WITH RESIDUAL HEAT OF BITCOIN MINERS

Bitcoin mining refers to the process of using a computer's hardware to participate in the Bitcoin network by verifying transactions and solving complex mathematical problems (proof-of-work) to uncover bitcoins.



Bitmain Antminer S19k Pro (120 TH/s):
Hashrate ~120 TH/s
Power consumption listing: e.g., 2760 W in one listing
Heat: ~2.76 kW -> ~66 kWh/day.
With low ventilation it can maintain a room measuring 15–25 m² at around 25–30 °C.





Hard structure ?

Warmth?

Setting: garden/ balcony.

Blow up structure?
Air + warmth?



NATURAL ELEMENTS- POWERED INFLATABLE KITCHEN



SOLAR

Example: Antto Melasniemi's Solar kitchen project



WIND



WATER

Not all natural elements are always available at the same time but by integrating different techniques of clean energy production into one movable kitchen --- > more energy stability

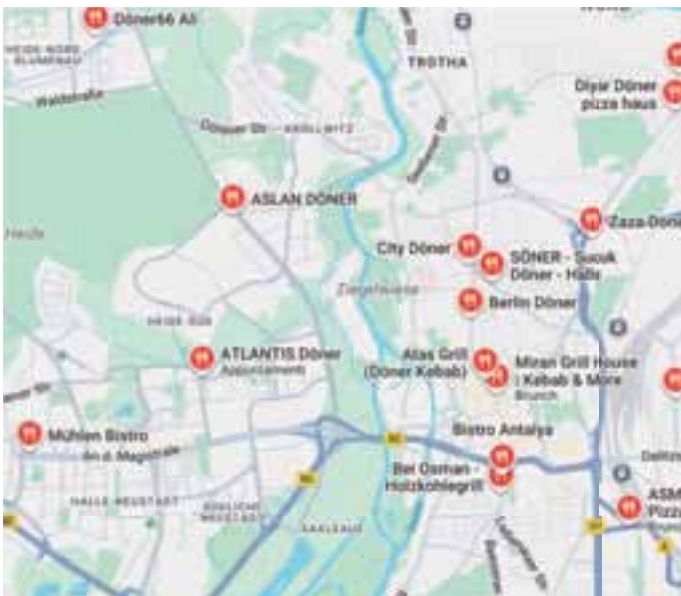


Inflatable structures by Hans-Walter Müller

Pneumatische Architektur



USED OIL TO CREATE COMMUNAL GOOD



Understanding the Environmental Effects of Vegetable Oils

The four most prevalent vegetable oils (soybean, palm, sunflower, and canola) together emit 1.2 billion metric tons of CO₂-eq every year, or about twice the greenhouse gas emissions of all cars in the U.S. in 2020.		
		
Vegetable oil crops are among the most inefficient crops of all major food crops in the world.	Vegetable oil crops use more land than all fruits, vegetables, legumes, nuts, roots, and tubers combined.	Two of the top three drivers of global deforestation are vegetable oil crops (soybean oil and palm oil).
	The amount of land used to grow one kilogram of vegetable oil from soybean, canola, or sunflower could instead produce 30-50 kilograms of actual vegetables like spinach, sweet potatoes, and carrots.	

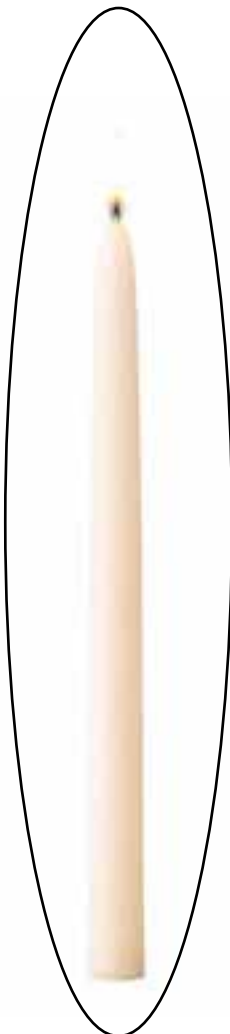
A product with a high environmental impact, so why not using it further, creating value from it

USED COOKING OIL IN LOCAL BUSINESSES

Connection between
community businesses
and locals

Fat - based fuel for a
pop up communal kitchen

Workshops for production
of soap/ candles
with the used oil



GATHERING VESSELS

To gather and share food

As communities since prehistoric times we have resorted to gathering as a tool to survive and connect. People gathered in groups to collect fruits, roots, and seeds, working together not only to bring sustenance to their villages, but also flavor to their meals. This shared activity strengthened social bonds and passed down knowledge about nature. Today, gathering is practiced much less, yet it remains a reminder of our once-close relationship with the land and with each other.





Hybride bowl & plate by Arnout Visser



What do we need to foster community through the act of foraging and eating together?

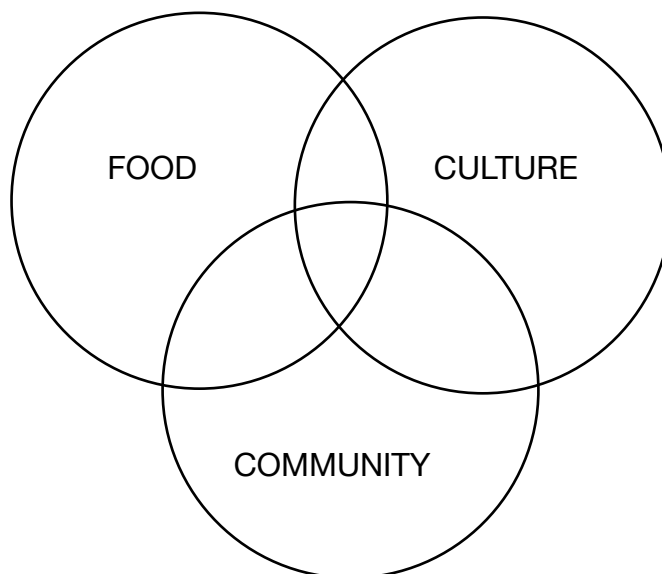
Which are some tools that could make this interaction easier?



Coppa dell'amicizia - from Val d'Aosta

SAGRA TOOLS REINVENTED

Sagra (n.) — A traditional local festival in Italy, often held in small towns or villages, celebrating a particular food (like truffles, chestnuts, or pasta), agricultural product, or cultural custom. It usually includes communal eating, music, games, and local crafts.





The furniture that enables the community gathering is often bulky and unpractical to manage in large quantities.

Fostering easier communities interactions and event by reinventing the tools?

Impressum

Urban Foodcraft

Design-Strategien für indoor Lebensmittel-Produktion
im Mikroformat

Entwurfsprojekt / Komplexes Gestalten
Studiengang BA Industriedesign und MA Industrial Design

Themen und Ideenbasar

Layout, Texte, Fotos, Illustrationen

Projektteilnehmer_innen

Teilnehmer_innen

Bruno Bleschke, Allegra D'Achille, Hannah Enk,
Alicia Hattler, Jesse Jacobsen, Maša Kralj,
Henriette Meyer-Stork, Korinna Rennefeld,
Julika Schwarz, Črt Štrubelj

Moderation

Prof. Guido Englich, Julius Abromeit

Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle
Wintersemester 2025/26

id-neuwerk.de

Design Education Research