

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, Bodenerosion 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, Julika Schwarz, Črt Štrubelj

Moderation
Prof. Guido Englich, 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 gegenseitg ein erstes Feedback zu den vorgestellten Ideen.





Übersicht der Ideen





Inhalt

12
Bruno Bleschke
1 Motor, 1 Kitchen
Nomadic Kitchen
Did we go to far?

20
Črt Štrubelj
Kitchen waste -> mushrooms (growing kit)
Saving cultures
Modular fermentation weights
Wasted light and living lamps

30
Henriette Meyer-Stork
Kreislauf von Anbau und Kompost
Pilzkultivierung
Mehlwürmer

44
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

56
Jesse Jacobsen
Fermentations Küchentuch
Fermentations Hilfestellung
Brot 3D Druck
Kümmern um Teig

68
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

82
Hannah Enk
Bienenkorb 2.0
Pilzsäule
Tepache-Turm

90
Alicia Hattler
Keine Bedienungsanleitung nötig
Snack ohne Schnick-Schnack
Wenn Bügeleisen kochen könnten
Kraut matters

100
Allegra D'Achille
Collective oven
Fermentation Tamagotchi
blow up Gewächshaus
Natural elements-powered inflatable kitchen
Used oil to create communal good
Gathering vessels
Sagra tools reinvented

116
Anina Gill
Aero Shelf
GrowBox
Open Grow

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







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

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?








OPTIMUS

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

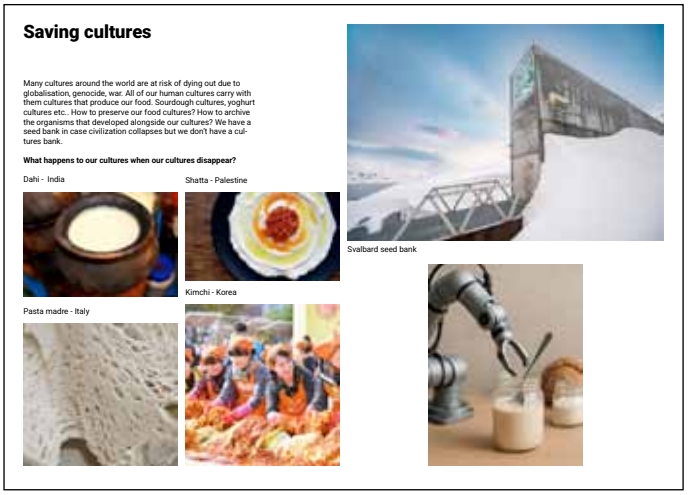
Kitchen waste -> mushrooms (growing kit)
Saving cultures
Modular fermentation weights
Wasted light and living lamps

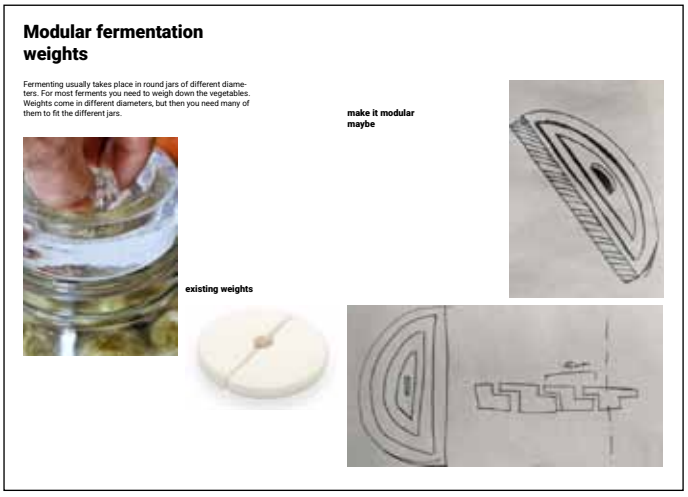
https://vimeo.com/1131255589/57808ce15b#t=9m15s

Feedback

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









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

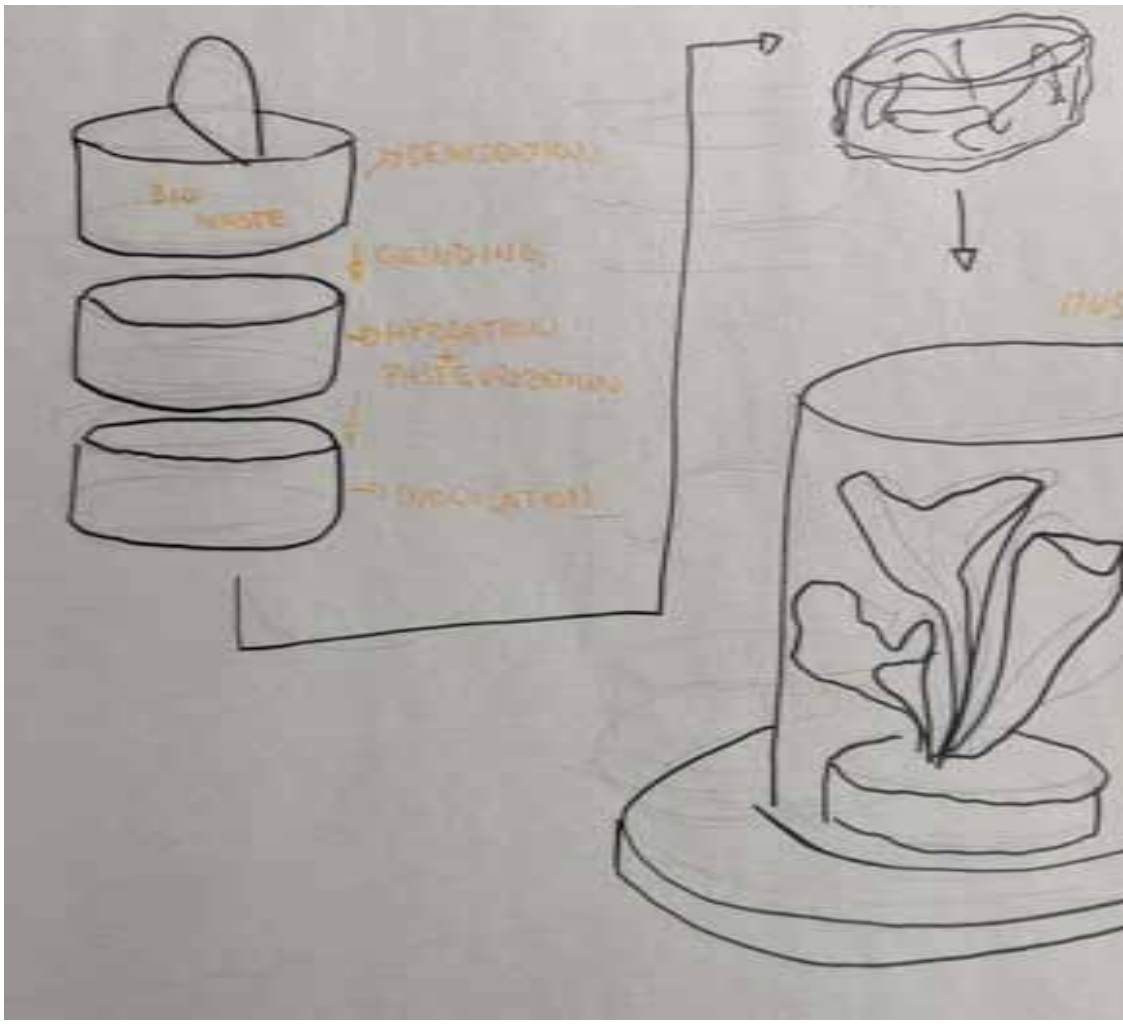
-should be more an exploration into the shaping of lights

Kitchen waste -> mush-rooms (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.

Eggshels - rich in calicum
Coffee - rich in nitrogen
Peels - rich in lignin
Waste paper - celulose















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

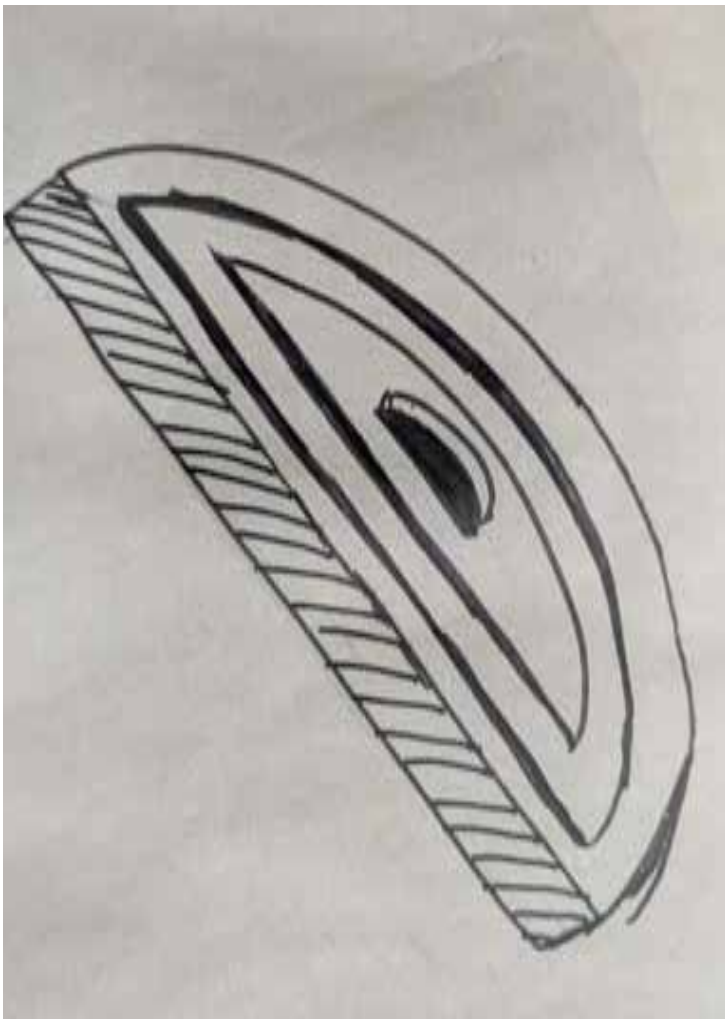
Fermenting usually takes place in round jars of different diameters. For most ferments you need to weigh down the vegetables. Weights come in different diameters, but then you need many of them to fit the different jars.

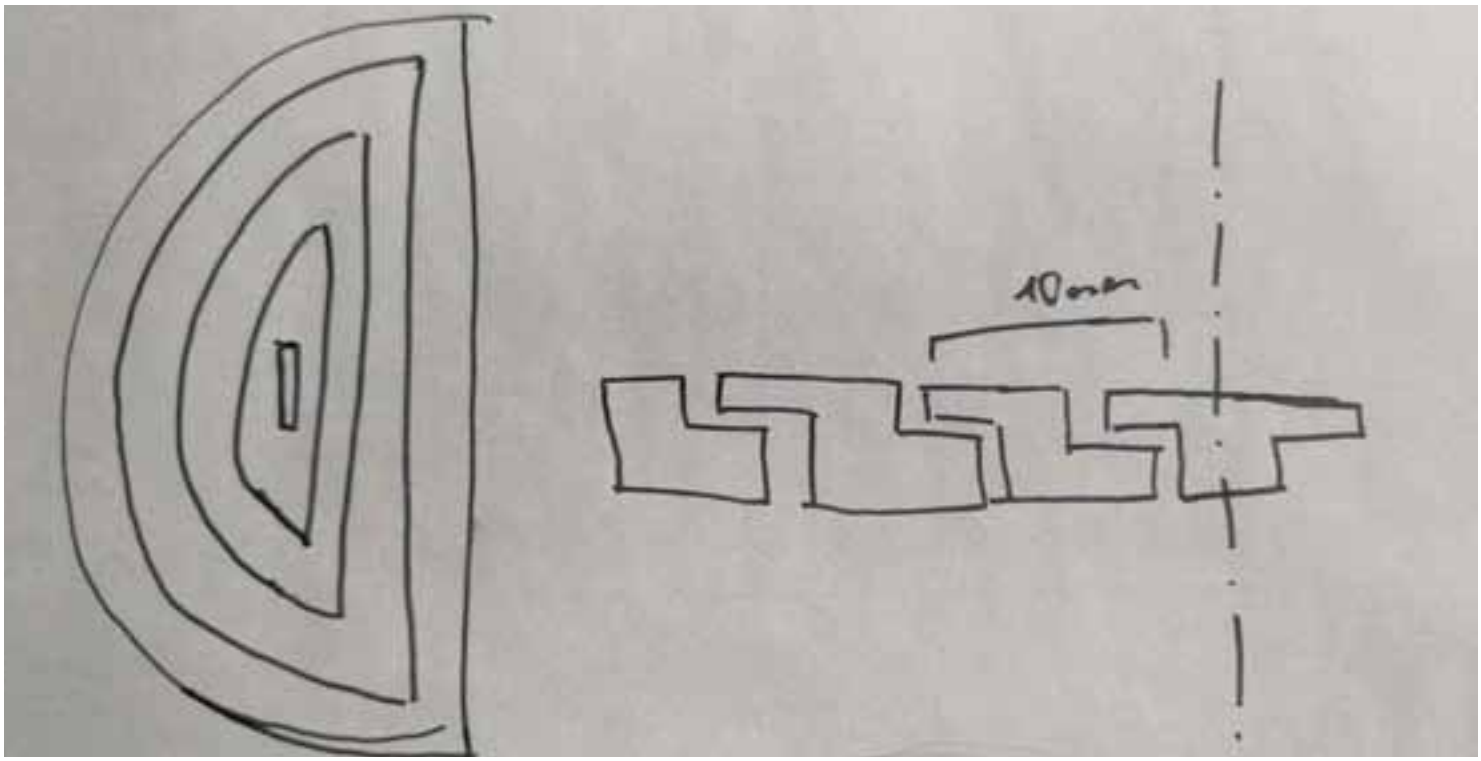


existing weights



make it modular
maybe





Wasted light and living lamps

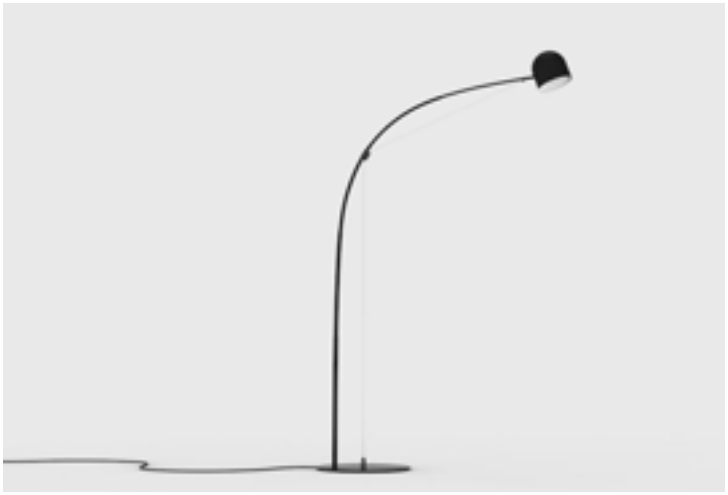
With the growing interest in growing food at home (herbs, mushrooms, microgreens) we are also increasing the amount of artificial light in our homes. Yet the residual light is often wasted. The design of living lamps would be an exploration into the utilization of wasted light and into the aesthetization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














NEVIXTAL
Mushroom ecosystem box

Henriette Meyer-Stork

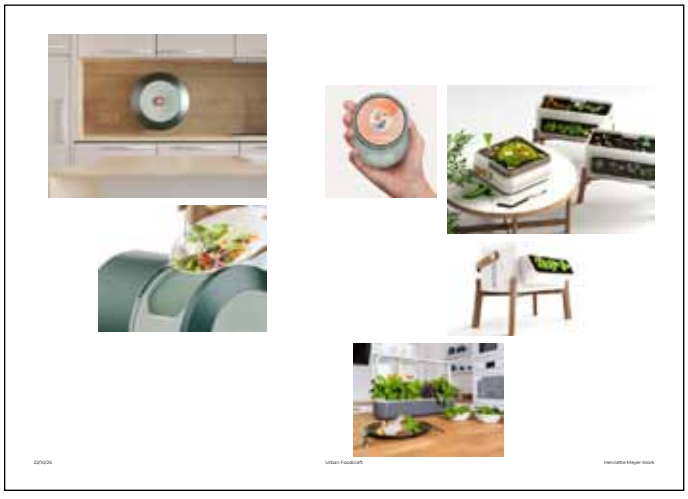
Kreislauf von Anbau und Kompost
Pilzkultivierung
Mehlwürmer

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

Feedback

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













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 pfanzen 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













oodcraft

Henriette Meyer-Stork

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 excelent 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

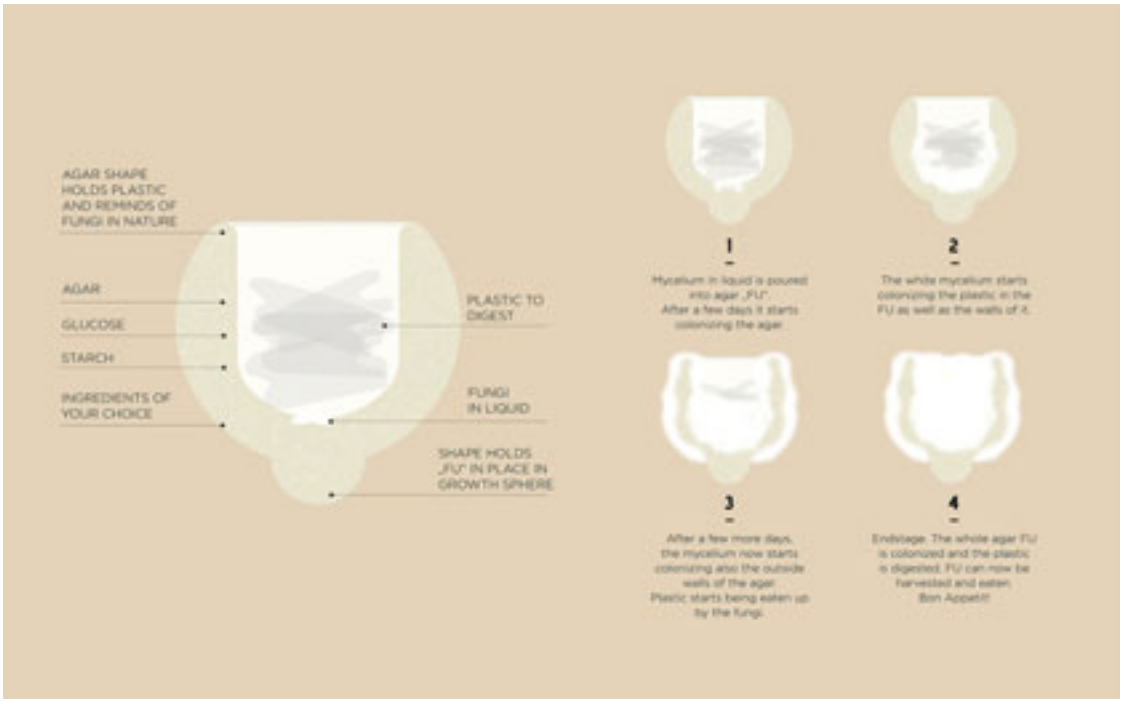


Pilze haben erstaunliche Fähigkeiten. Nicht nur sind Speise Pilze zum Verzehr geeignet auch können sie Energie leiten und speichern. Das ergaben die neusten Forschungsergebnise. Außerdem brachte ein Projekt des Designstudios Livin Studio hervor, dass Fungi in der Lage ist kleinste Menge von syntestischen Polymeren abzubauen.
Was können Pilze noch? Kann man den Speisepilz im Indoor Farming noch in anderer Hinsicht, als Verzehr verwenden?













oodcraft

Henriette Meyer-Stork





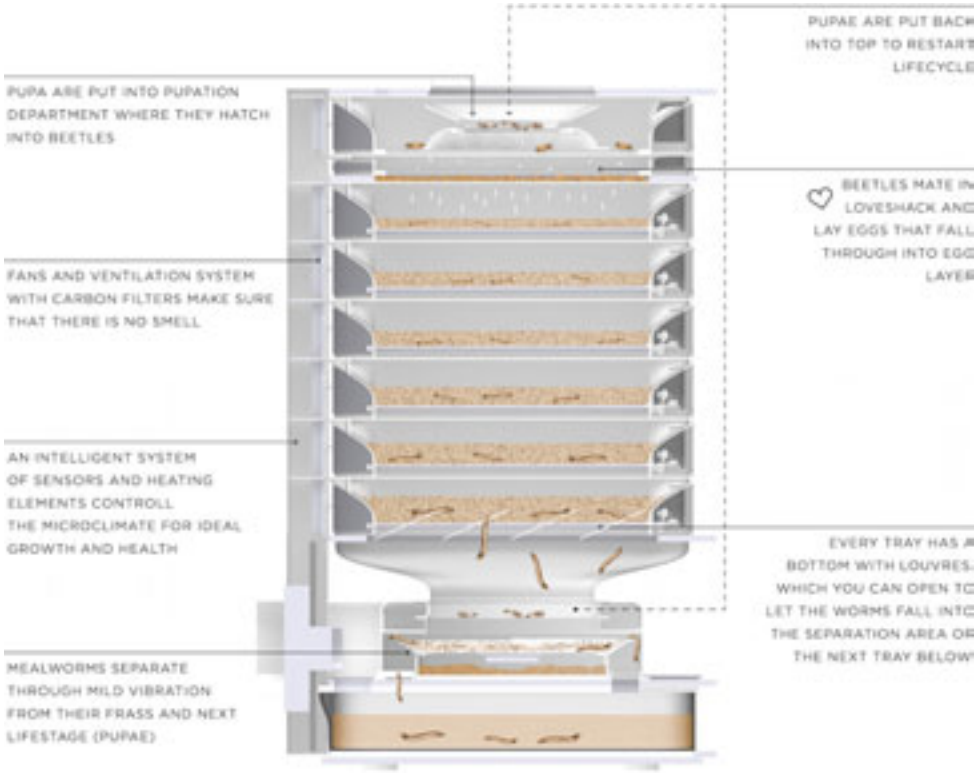
mehlwürmer

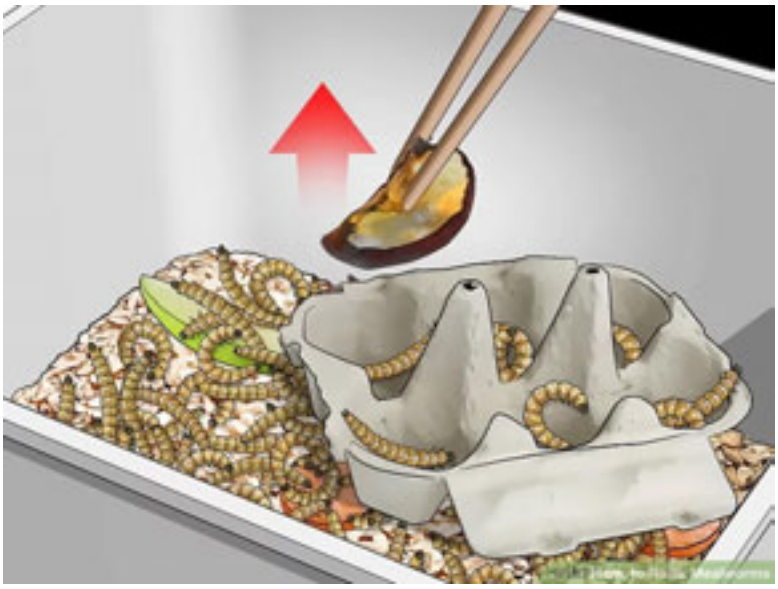






Mehlwürmer sind in einigen Kulturen eine gängige Delikatesse in anderen hingegen sind sie nicht Bestandteil der Speisekarte und rufen beim Anblick eher Ekel hervor. Jedoch sind Mehlwürmer eine großartige Proteinquelle und bieten eine gute Ergänzung zur eigenen Ernärung.
Also wie kann man die Zucht “ästhetischer” und ansehnlicher gestalten? Kann man durch “richtiges” Design eine Art Akzeptanz erreichen?









Julika Schwarz

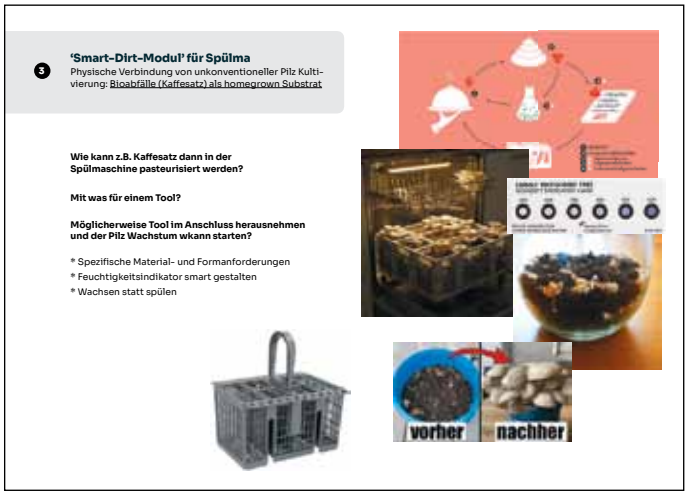
Die Drei Säulen des Algen-Kreislaufs
– Algen Grow-Kit
– Alge als zirkuläres Material
– Partizipativer Cycle-Workshop
Zweckentfremdung der Küche
‘Smart-Dirt-Modul’ für Spülmaschine

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

Feedback

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











Feedback zu Julika Schwarz

Algen

- Produkt aus Restmaterialien oder sogar das Grow-Kit entsteht mit Teilnehmer*innen zusammen -> schöner Gedanke
- Recycling/ Upcycling
- Niederschwefliger 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?

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 Verlgeich zu Open-Source Ansätze abgemildert werden?

→



Ungenutzte Biomassen Rückstande 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

Abonnieren





→ Entwicklungsarbeit wird Anwendungsfallbeispiel für Idee 3

‘Die Drei Säulen des Algen-Kreislaufs’

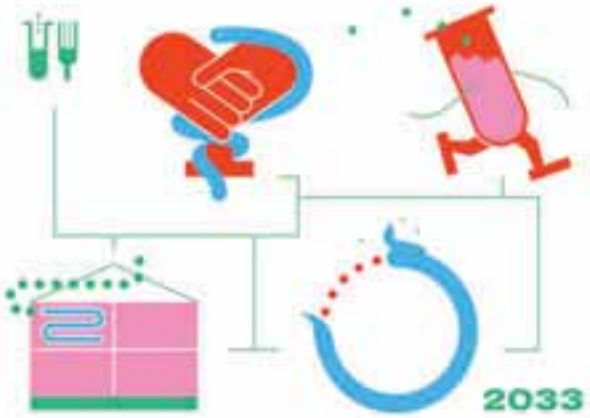
Algen als lokale Ressource nutzen, dabei Abfall minimieren und gleichzeitig Wissen vermitteln hin zur Zirkularität

Partizipativer Cycle-Workshop

Als Mutiplikation aller Ideen

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











→ Symbiose Idee 1 & 2

2 Zweckentfremdung der Küche

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



‘Untergrund Acker’



→ Ansatz mit Spülmaschine weiter denken

3

‘Smart-Dirt-Modul’ für Spülma

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

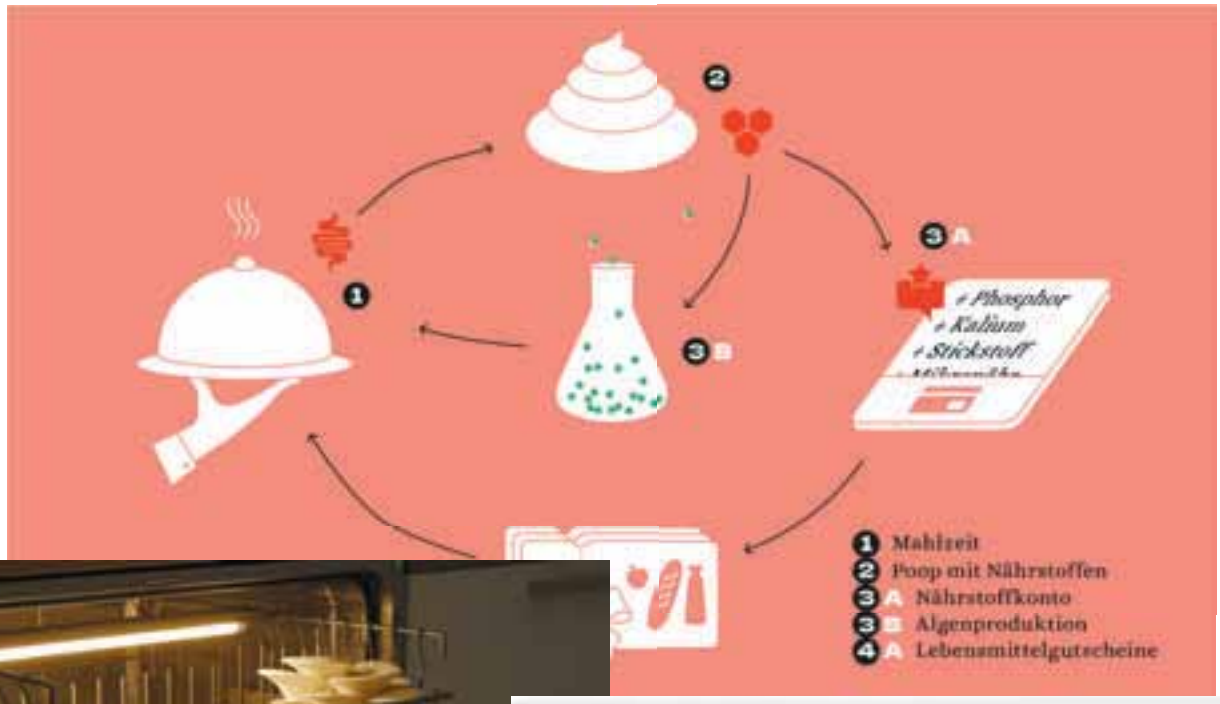
Wie kann z.B. Kaffesatz dann in der Spülmaschine pasteurisiert werden?

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




+ Phosphor
+ Kalium
+ Stickstoff
1 Mahlzeit
2 Poop mit Nährstoffen
3A Nährstoffkonto
3B Algenproduktion
4A Lebensmittelgutscheine




COBALT DICHLORIDE FREE
HUMIDITY INDICATOR CARD
10%
20%
30%
40%
50%
60%
READ AT LAVENDER COLOR
CHANGE BETWEEN BLUE AND PINK
Warning if Pink
Change Desiccant
6CDF-60W




vorher
nachher

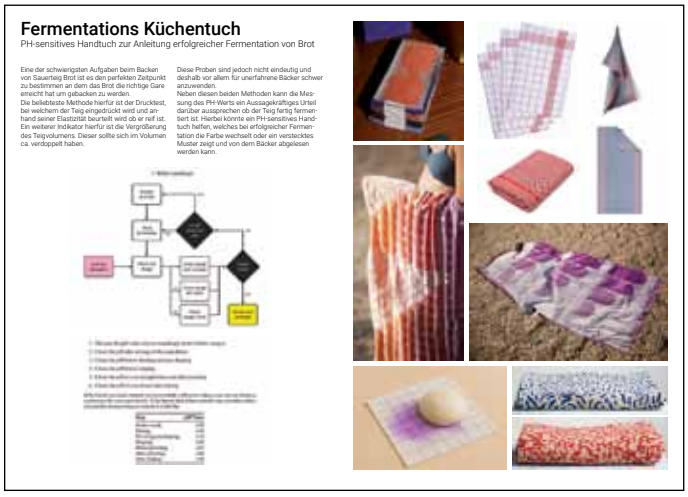
Jesse Jacobsen

Fermentations Küchentuch
Fermentations Hilfestellung
Brot 3D Druck
Kümmern um Teig

https://vimeo.com/1131255589/57808ce15b#t=21m39s

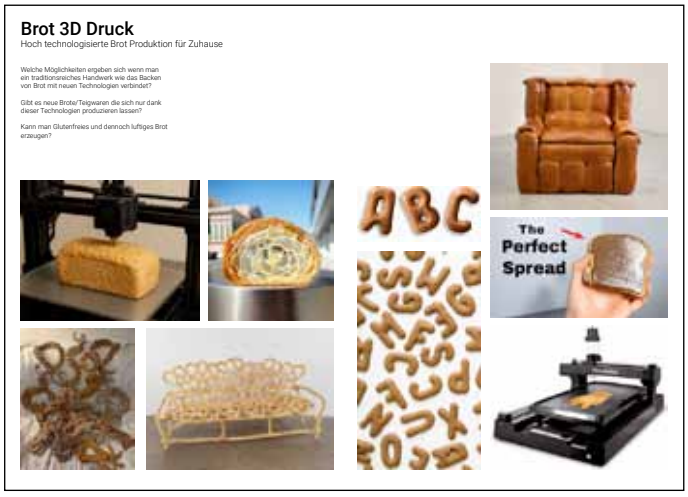
Feedback

https://vimeo.com/1131317105/622c44ffba#t=25m47s











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

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?

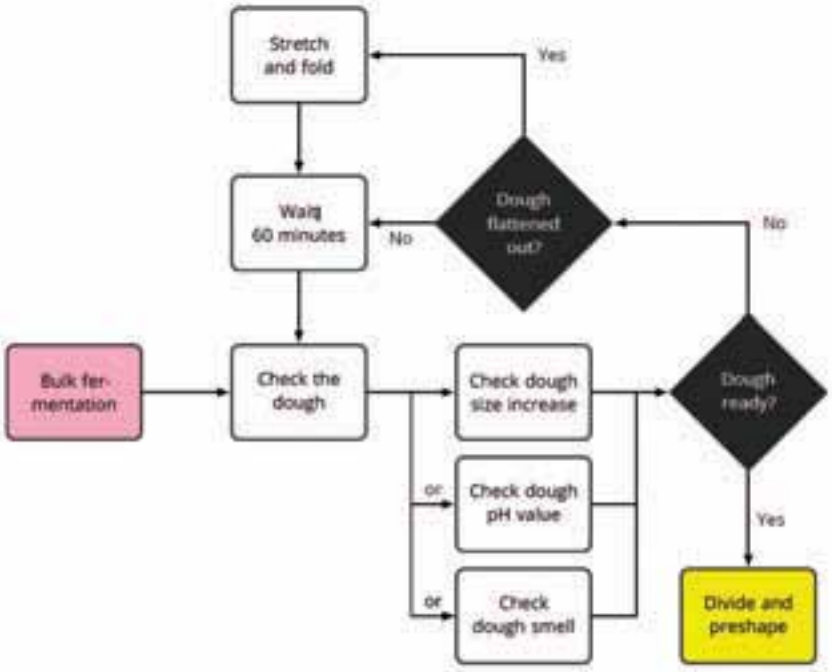
Brot 3D Druck
- Kann Fragen aufwerfen, fördert kritische Auseinandersetzung
- Wie weit sollten wir technologisieren?
- Aus welchem Grund?

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





























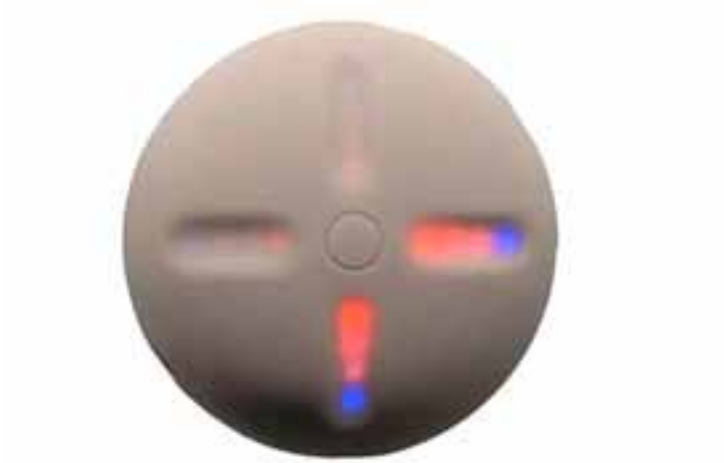
Fermentations Hilfestellung

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.












do the people and
things you love make
you feel free?





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?












ABC


The
Perfect
Spread




PancakeBot

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 intergrieren?

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







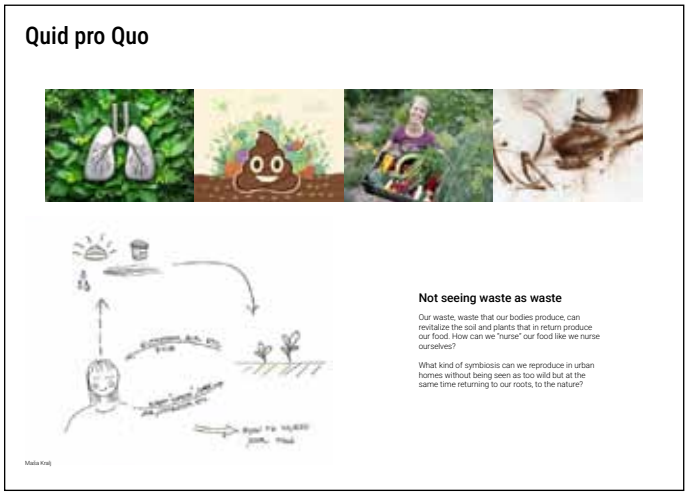
Maša Kralj

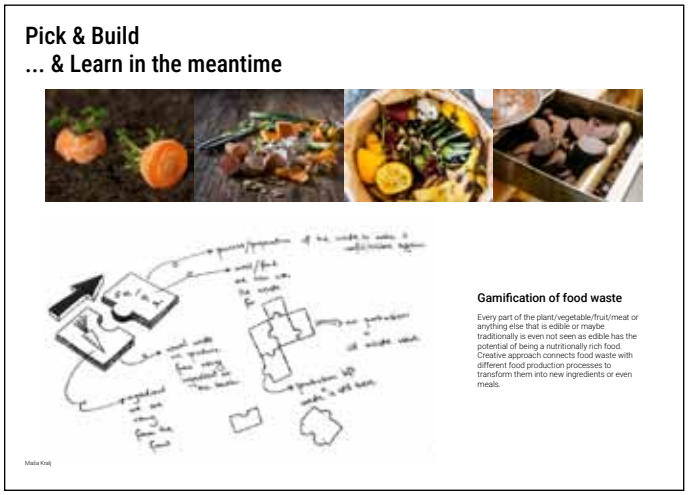
Quid pro Quo
Pick & Build ... & Learn in the meantime
Grow with food
Grown in crisis
Wine Ritual
Full Circle from Food to Mouth

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

Feedback

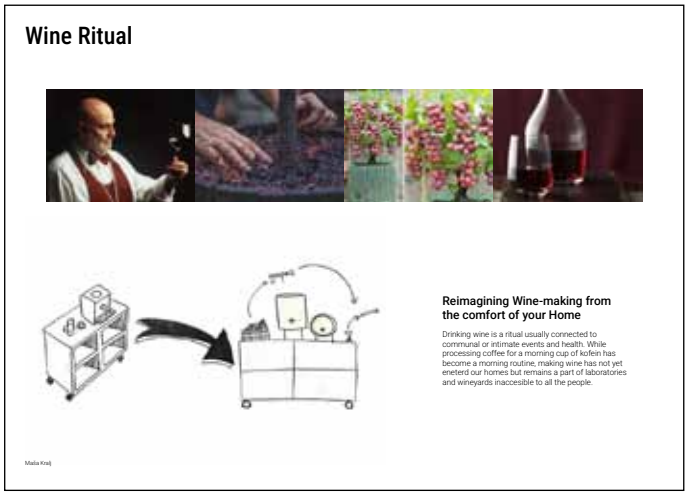
https://vimeo.com/1131317105/622c44ffba#t=34m59s

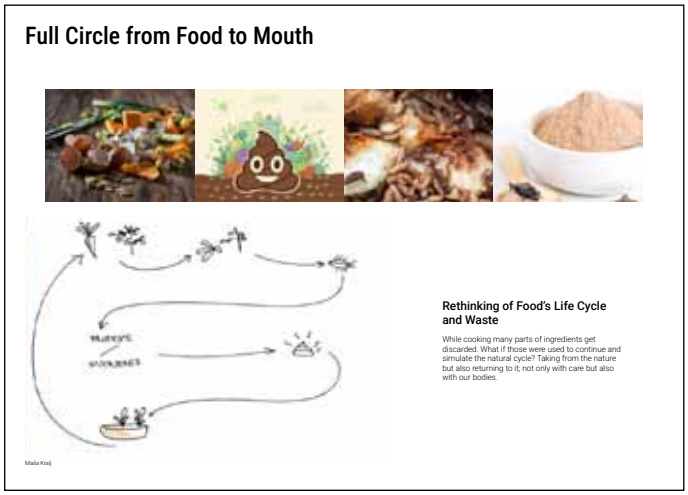












Feedback zu Maša Kralj

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 to 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

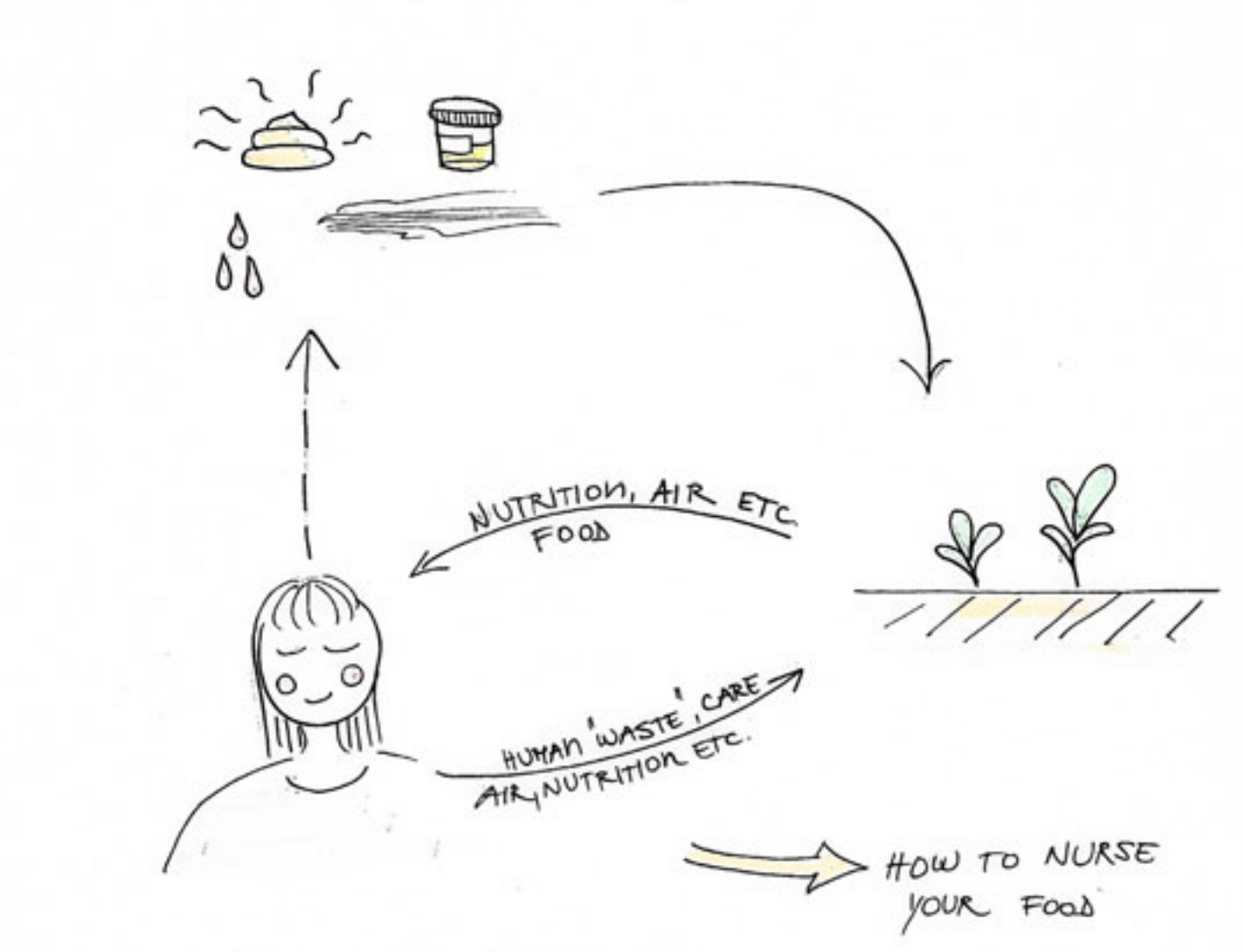
Wine Ritual
- has project potential
- the proces should still be superwised because of spoilages and microbes
- we are making spirits/other alcoholic bavarages at home

Full Circle from Food to Mouth/Quid pro Quo
- how can we make this proces normal or not seen as revolting?
- can it actually be made small-scale?

Quid pro Quo







Maša Kralj





Not seeing waste as waste

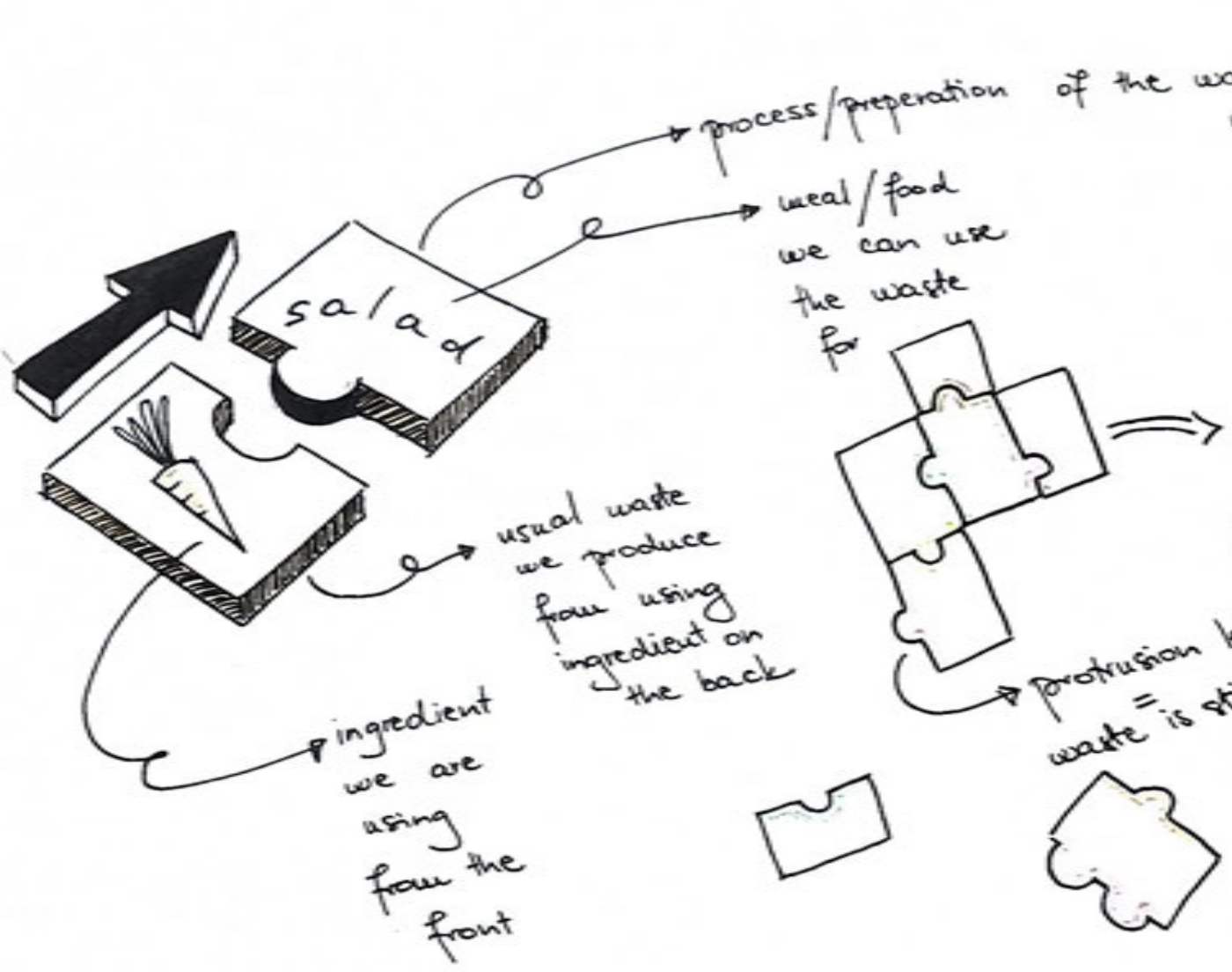
Our waste, waste that our bodies produce, can revitalize the soil and plants that in return produce our food. How can we “nurse” our food like we nurse ourselves?

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





aste to make it
useful/edible again

no protrusion
=
all waste used

eft
ll there

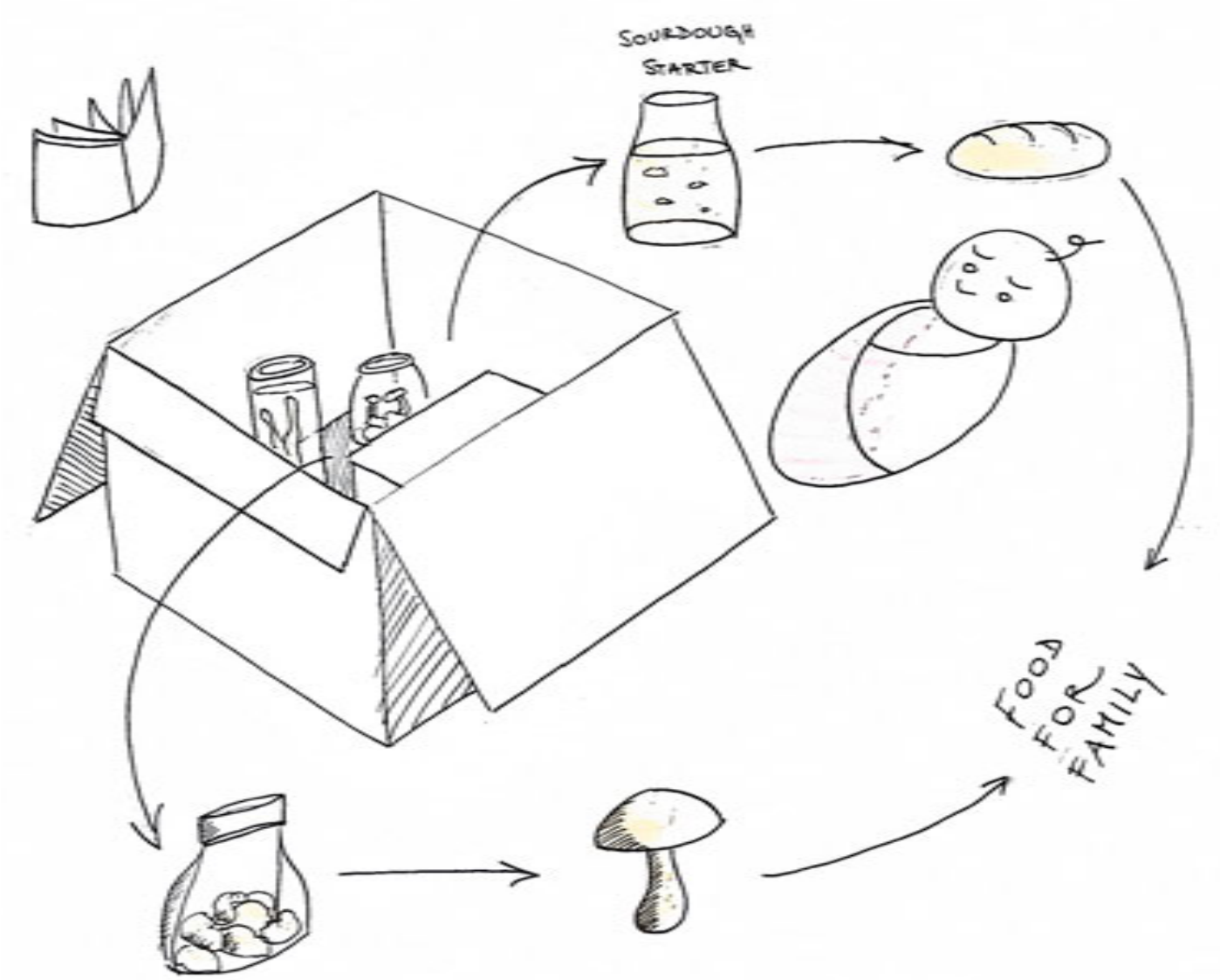
Gamification of food waste

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







Maša Kralj





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







Maša Kralj





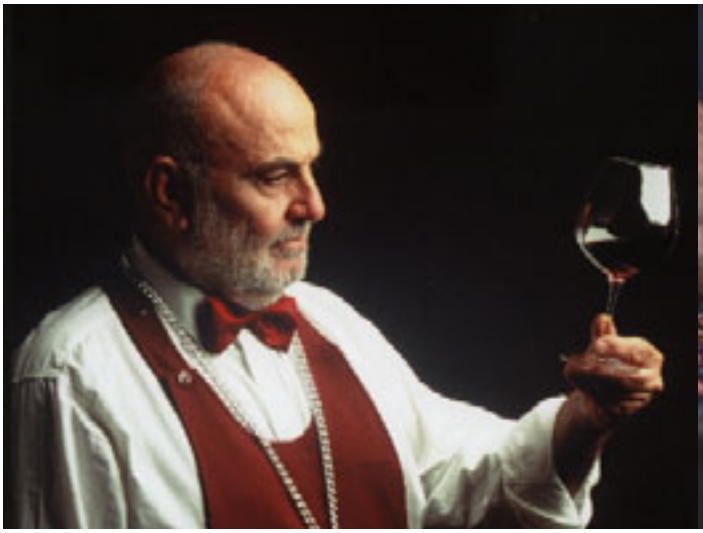


Garden/Food Laboratory on Foot

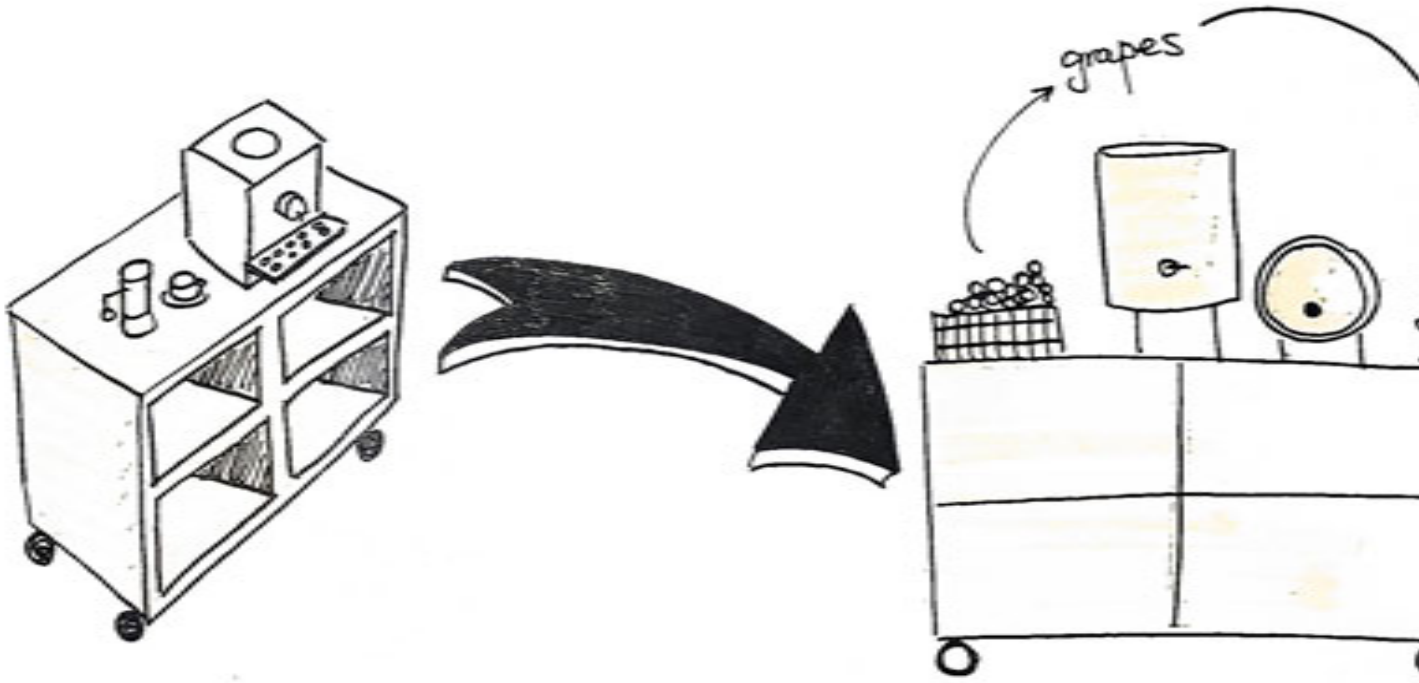
Nowadays critical and unsafe situations surround us everywhere forcing us to think about food that can be produced and grown on foot no matter the air quality, access to clean water, sun or fertalizers.

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

Wine Ritual







Maša Kralj





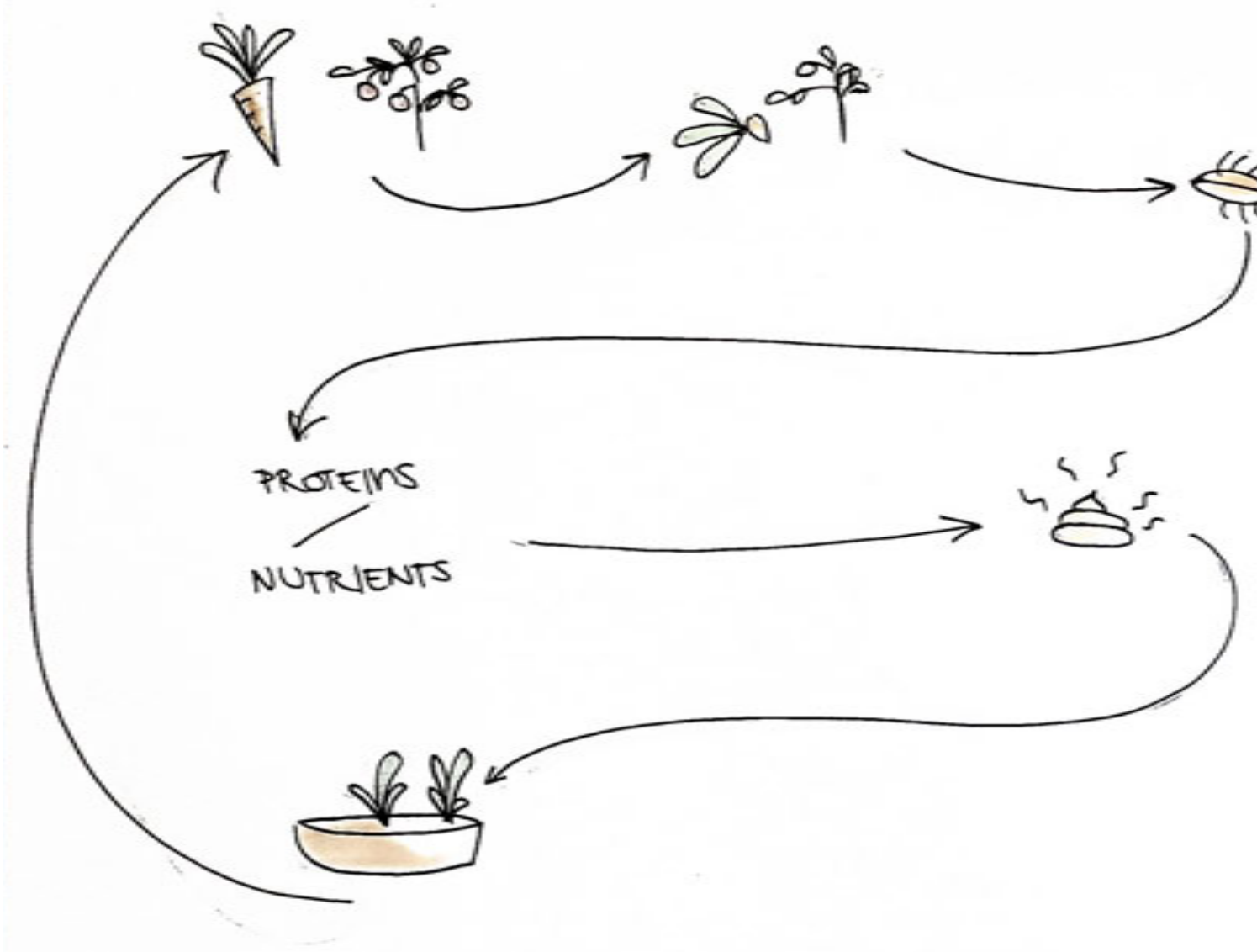
Reimagining Wine-making from the comfort of your Home

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 eneterd our homes but remains a part of laboratories and wineyards inaccesible to all the people.

Full Circle from Food to Mouth







Maša Kralj





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.

Hannah Enk

Bienenkorb 2.0
Pilzsäule
Tepache-Turm

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

Feedback

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







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 Machtbarkeit 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.

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. Jahrundert 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 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.

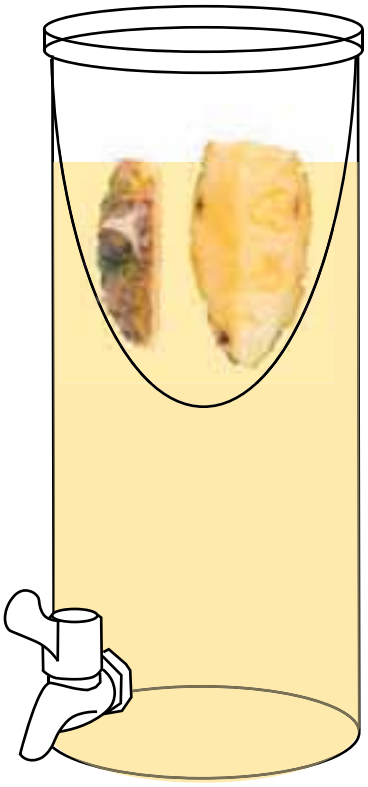
Das System lädt dazu ein, ganze Früchte nachhaltig zu verwerten, indem vermeintlich „wertlose“ Bestandteile in einem gemeinsamen Kreislauf zusammengeführt werden.











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









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 Bedienungs-anleitung 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?



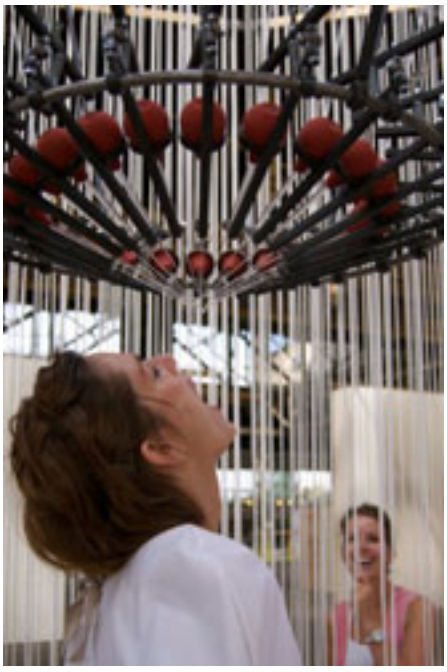






Welche Rolle spielen Emotionen dabei, was und wie wir essen?
Wie können wir Essen mehr genießen?
Wie erkennen wir, ob etwas (nicht mehr) essbar ist?





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?



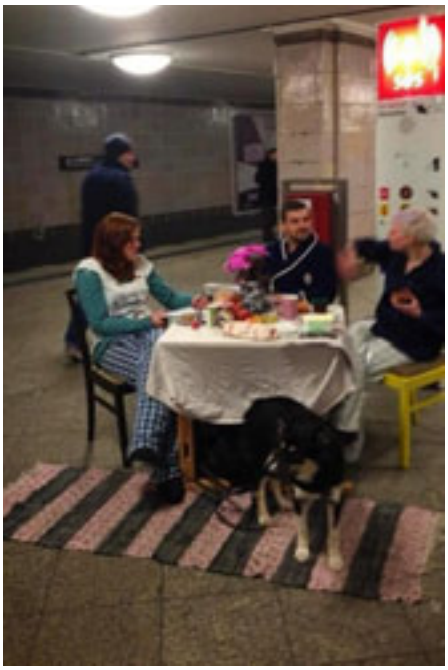


Wenn Bügeleisen kochen könnten



Umnutzung von bereits Vorhandenem.
Wie können ungenutzte Objekte oder Materialien zweckentfremdet und weiterverwendet werden?

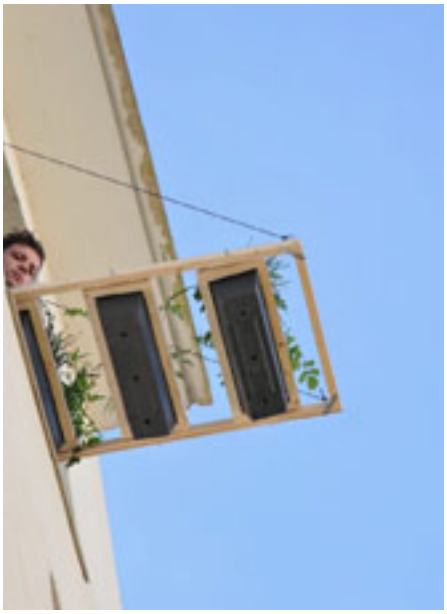




Welche Potenziale bieten (un)genutzte Orte – wie 2. Ebenen, Flure, Treppenhäuser, Unterführungen, Brücken, U-Bahnhaltestellen für neue Nutzungen?



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





Alicia Hattler - Urban Foodcraft - 2025

Kraut matters

Regionales Obst und Gemüse.
Äpfel, **Kohl / Kraut**, **Kartoffeln**, Tomaten

Wie können Restabfälle (von saisionalen) Lebensmitteln weiterverwendet werden?

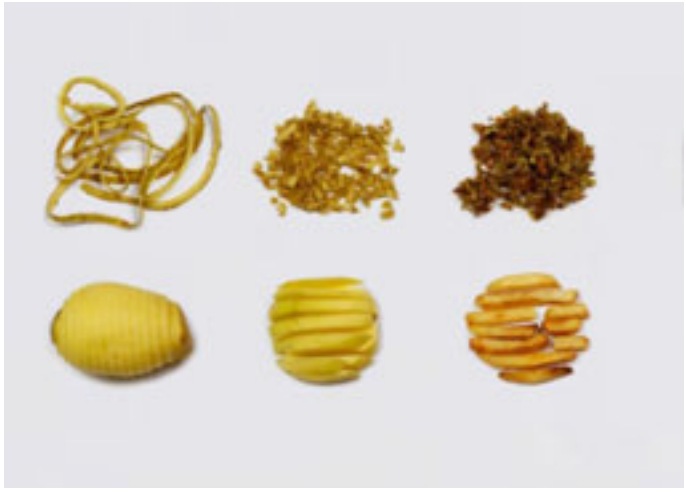
Auf welche Weise kann die Wiederbelebung und Wissensweitergabe alter (Obst-)Sorten stattfinden?







Apfelleder







Kartoffelstärke, Salz, Vulkanstaub



Scobyleder (Kombucha)

Orangenschalen 3D-Druck





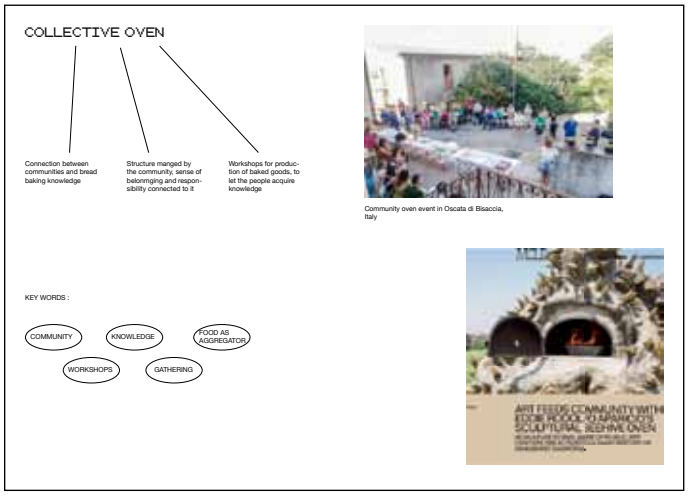
Allegra D’Achille

Collective oven
Fermentation Tamagotchi
blow up Gewächshaus
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 efers 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.



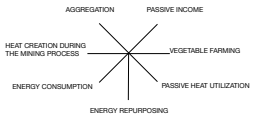
Hard structure ?

Warmth?

Setting: garden/ balcony.

Blow up structure?
Air + warmth?





NATURAL ELEMENTS- POWERED INFLATABLE KITCHEN



SOLAR

Example: Anita Mebesoem'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









"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.



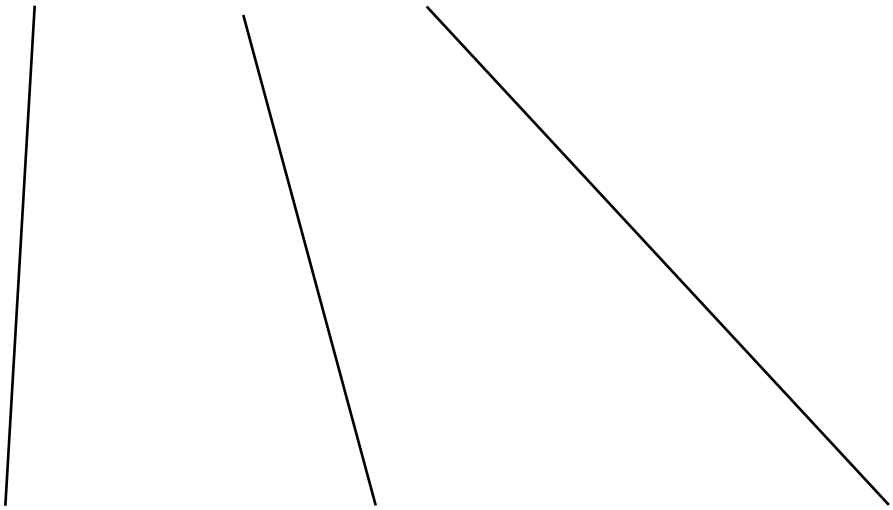


The furniture that enables the community gathering is often bulky and unpractical to manage in large quantities.

Fostering easier communities interactions and event by reinventing the tools?



COLLECTIVE OVEN

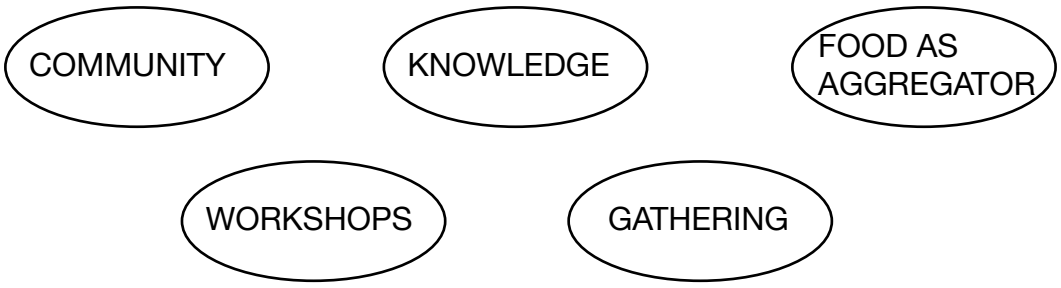


Connection between communities and bread baking knowledge

Structure manged by the community, sense of belonmging and responsibility connected to it

Workshops for production of baked goods, to let the people acquire knowledge

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 percieved 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 preassure from the can?
WHEN should I refill my culture?

ECC...



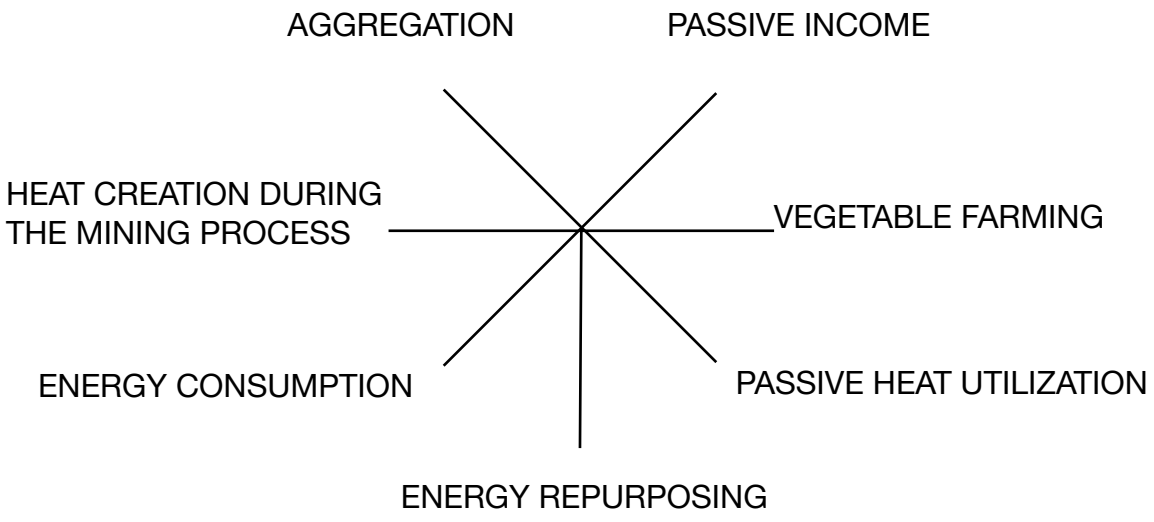
With the help of NFC tags?

BLOW UP GEWAECHSHAUS HEATED WITH RESIDUAL HEAT OF BITCOIN MINERS

Bitcoin mining efers 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

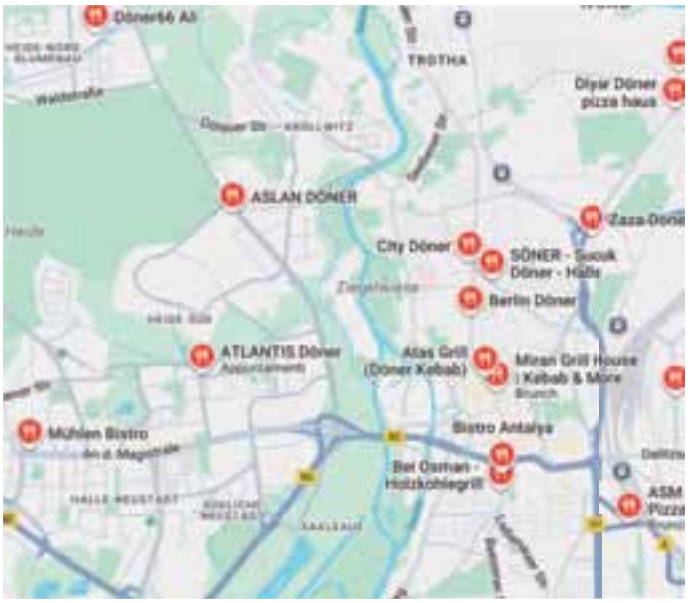
Pneumatische Architektur



USED OIL TO CREATE COMMUNAL GOOD









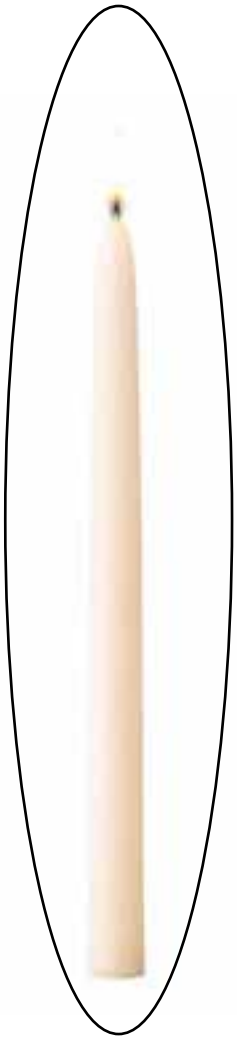
A product with a high environmental impact, so why not using it further, creating value from it

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?

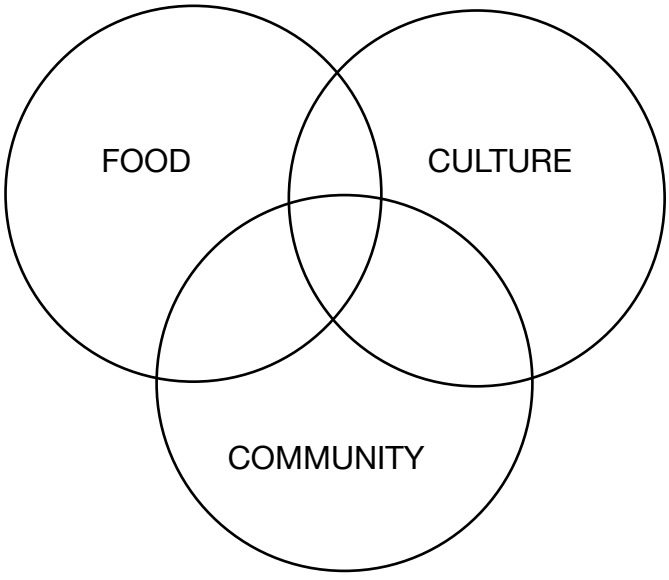


Coppa dell’amicizia - from Val d’Aosta

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?

Anina Gill

Aero Shelf
GrowBox
Open Grow

AERO SHELF

Ein Regal das dafür sorgt das auch dein Obst und Gemüse länger frisch bleibt.









Anina Gill

GrowBox

Eine Growbox die nicht nur gut aussieht sondern auch DIY zusammenbaubar ist aus Restmaterialien. Sie kann sogar in der Hausgemeinschaft stehen. Zum Beispiel für Tomaten, Pilze oder ähnliches.









OPEN GROW

ein OpenSource Gewächshaus für urbane Selbstversorgung

modular, anpassbar, gemeinschaftlich: steht für offenes Design und lokales Wissen









Anina Gill

AERO SHELF

Ein Regal das dafür sorgt das auch dein Obst und Gemüse länger frisch bleibt.













Anina Gill

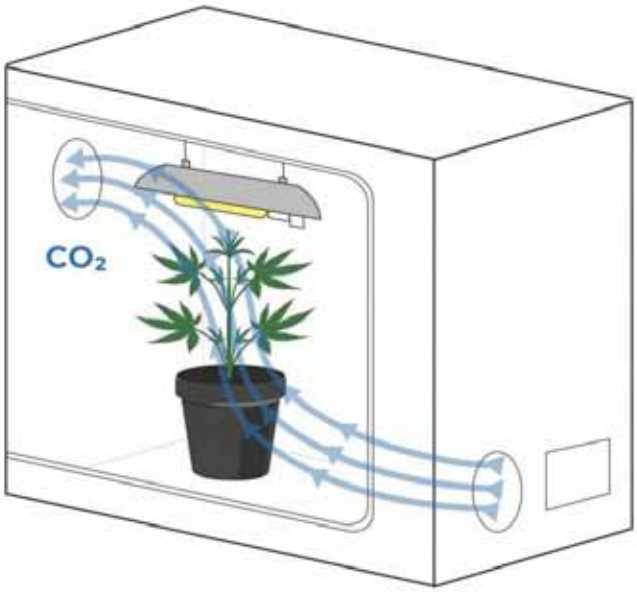
GrowBox

Eine Growbox die nicht nur gut aussieht sondern auch DIY zusammenbaubar ist aus Restmaterialien. Sie kann sogar in der Hausgemeinschaft stehen. Zum Beispiel für Tomaten, Pilze oder ähnliches.








CO_2


XL



OPEN GROW

ein OpenSource Gewächshaus für urbane Selbstversorgung

modular, anpassbar, gemeinschaftlich: steht für offenes Design und lokales Wissen











Anina Gill

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,
Anina Gill, Alicia Hattler, Jesse Jacobsen, Maša Kralj,
Henriette Meyer-Stork, Julika Schwarz, Črt Štrubelj

Moderation
Prof. Guido Englich, Julius Abromeit

Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle
Wintersemester 2025/26

id-neuwerk.de

Design Education Research