

Urban Food Craft

Design-Strategien für indoor
Lebensmittel-Produktion
im Mikroformat

Konzept Vorstellung
und Speed Dating



Urban Food Craft

Design-Strategien für indoor
Lebensmittel-Produktion
im Mikroformat

Konzept Vorstellung
und Speed Dating

Urban Foodcraft

Design-Strategien für indoor Lebensmittel-Produktion im Mikroformat

Entwurfsprojekt / Komplexes Gestalten
Studiengang BA Industriedesign und MA Industrial Design

SW 4, 03.11.25 - 05.11.2025

Entwurfsprojekt / Komplexes Gestalten
Studiengang BA Industriedesign und MA Industrial Design

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?



Hier gehts zum Projekt-Blog

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.



Video zur Konzept-Vorstellung

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

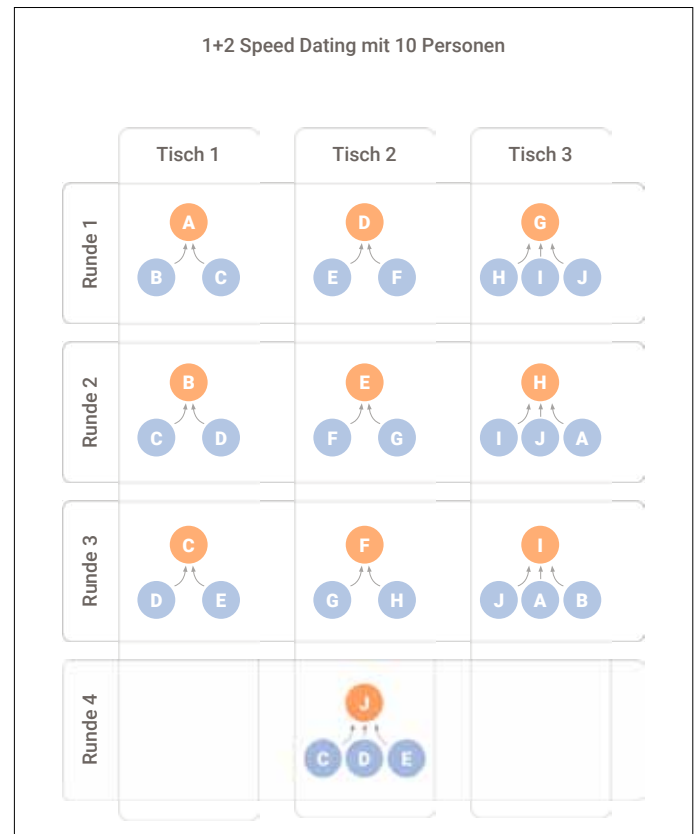


Konzept Vorstellung und Speed Dating



1+2 Speed Dating

Feedback in der Gruppe



Das 1+2 Speed Dating ist so angelegt, dass jede Person der Gruppe von je zwei (oder drei) anderen Personen nach einer festgelegten Struktur Feedback zum vorgestellten Konzept bekommt. Ein Durchlauf beträgt 15–20 Minuten. Es finden mehrere Runden in stets wechselnden Konstellationen statt, so dass jede Person einmal Feedback empfangen hat.



Urban Food Craft

Design-Strategien für indoor Lebensmittel-Produktion im Mikroformat

1+2 Speed Dating

in drei Durchläufen á ca. 15 Minuten

1

Start / Ideenpräsentation (ca. 3 min)

- die Projektidee wird mit Beamer und/oder Handout und/oder Modellen kurz und konzentriert vorgestellt
- Welche Fragen sind offen und können im Speed Dating besprochen werden?

2

Zulosen der Gruppe

- Über Losverfahren werden die ersten Gruppen gebildet, dabei ist eine Person die Präsentierende, die beiden anderen die Diskutierenden
- Die Gruppen verteilen sich an Tische
- Ihr benötigt Stift und Papier

3

Phase 1: Kommentieren / Notizen (ca. 5 min)

- Die *Person die ihre Idee präsentiert hat, spricht in dieser Phase nicht! Sie schreibt aber so viel wie möglich mit
- Die Gesprächspartner diskutieren die präsentierte Idee und sammeln Anregungen und Kritik im Dialog

4

Phase 2: Diskussion und Ausblick (ca. 10 min)

- Die gesamte 1+2-Gruppe diskutiert nun gemeinsam die präsentierte Idee
- Es wird über weitere Schritte nachgedacht
- Entwickeln eines Fahrplans und Definieren der kommenden Aufgaben ...
- Ausblick

5

Nächste Runde

Anschließend wechseln die Gruppen nach dem vorbereiteten Plan, der nächste Durchlauf beginnt.

Konzept-Vorstellung

- 10 Bruno Bleschke
- 14 Allegra D'Achille
- 18 Hannah Enk
- 20 Anina Gill
- 24 Alicia Hattler + Julika Schwarz
- 28 Jesse Jacobsen
- 32 Maša Kralj
- 36 Henriette Meyer-Stork
- 38 Korinna Rennefeld
- 44 Črt Štrubelj



Bruno Bleschke Parasitic Greenhouse

Vorstellung

<https://vimeo.com/1134569506/819f739e6d#t=0m12s>

Feedback

<https://vimeo.com/1134569506/819f739e6d#t=8m58s>

Balance zwischen Technologie und natürlicher Schlichtheit; Erhaltung eines „Sweet Spots“ zwischen technischen Elementen und organischem Charakter.

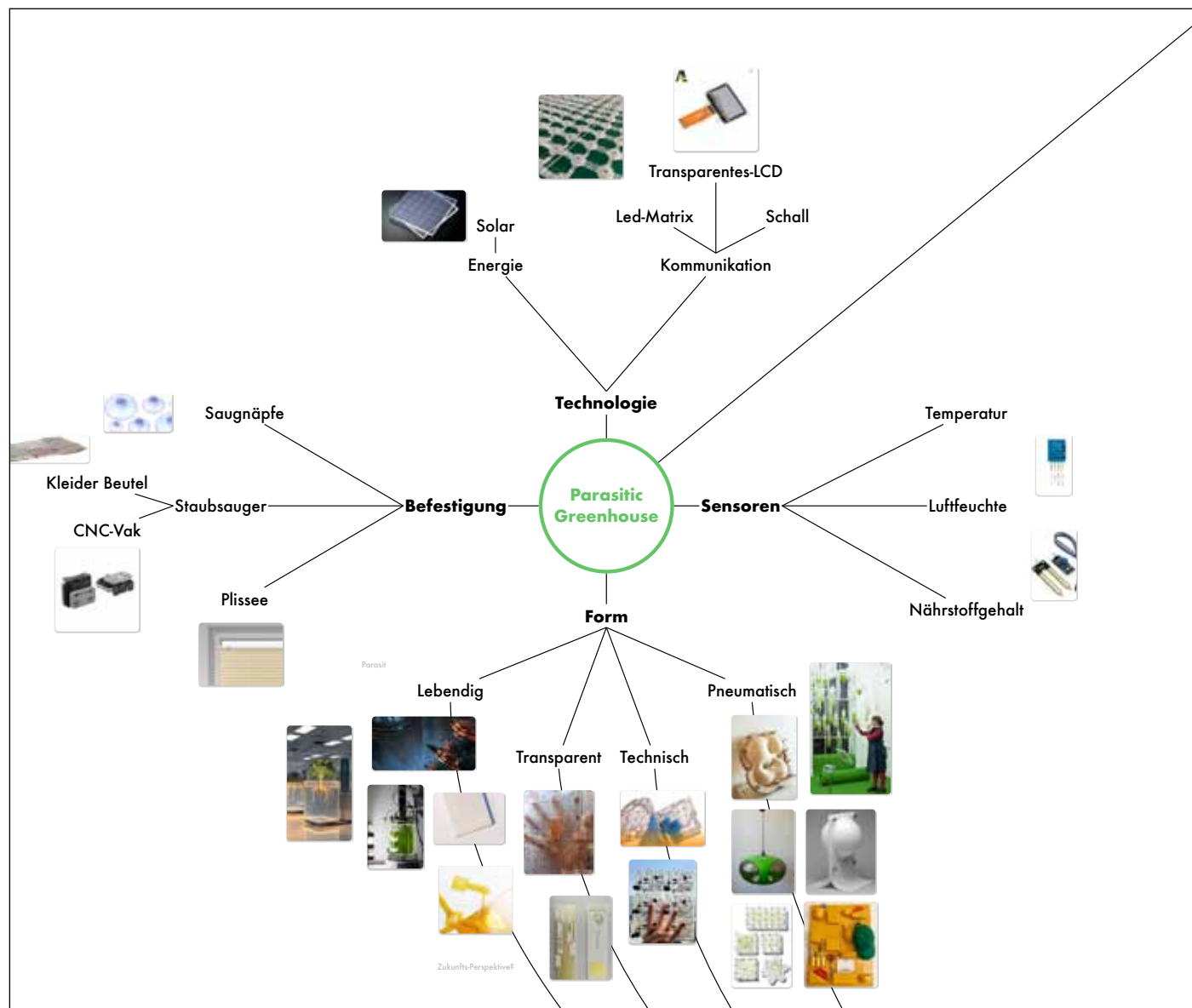
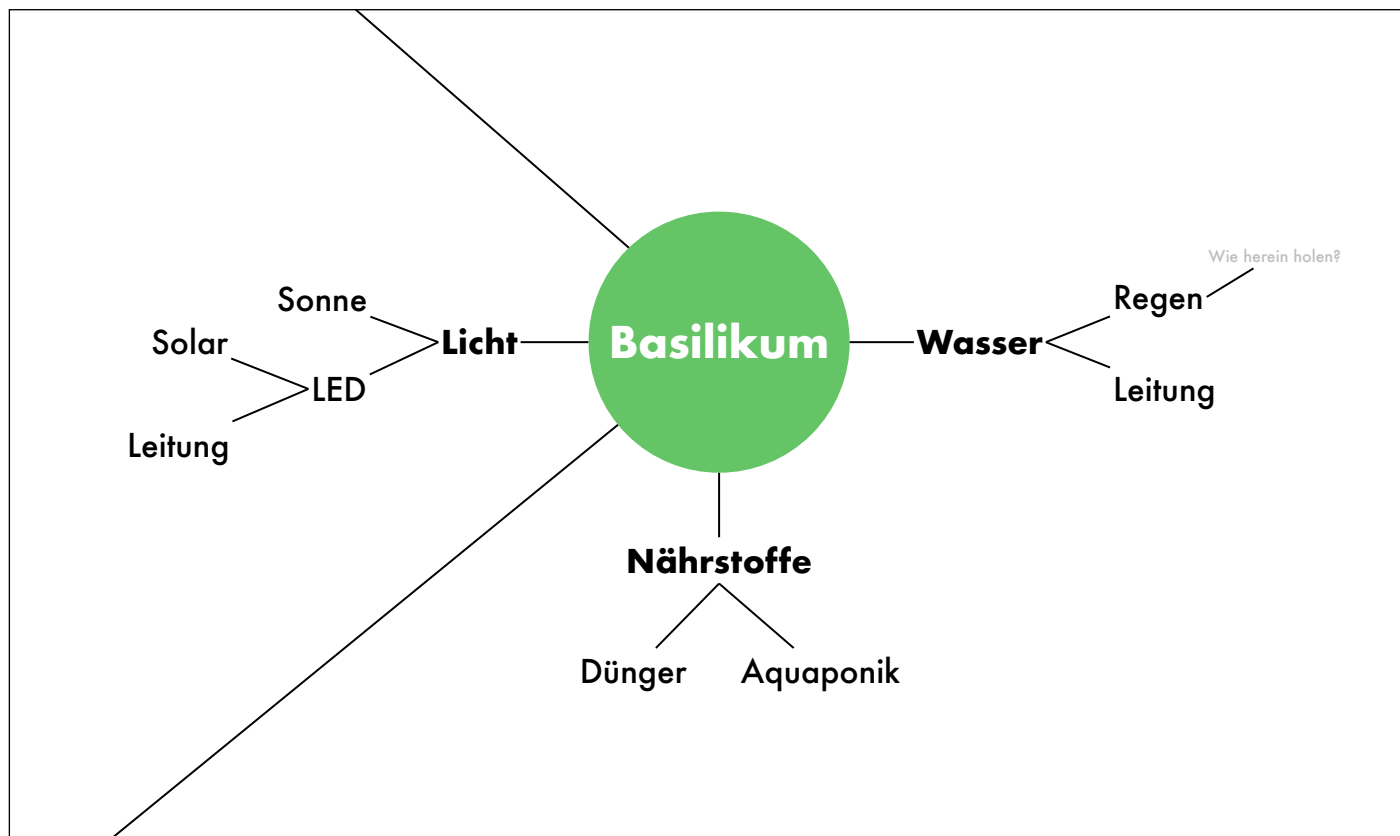
Gestalterische Aspekte: Transparenz, runde und weiche Formen, Sichtbarkeit der Wurzeln, Höhenverstellbarkeit, Wechselwirkung von Licht und Luft.

Material- und Nachhaltigkeitsfokus: Wiederverwendung von Abfall oder biologischen Reststoffen (z. B. Haaren) als Dünger, Wiederverwendung abgestorbener Pflanzen, Dauerhaftigkeit verklebter Teile.

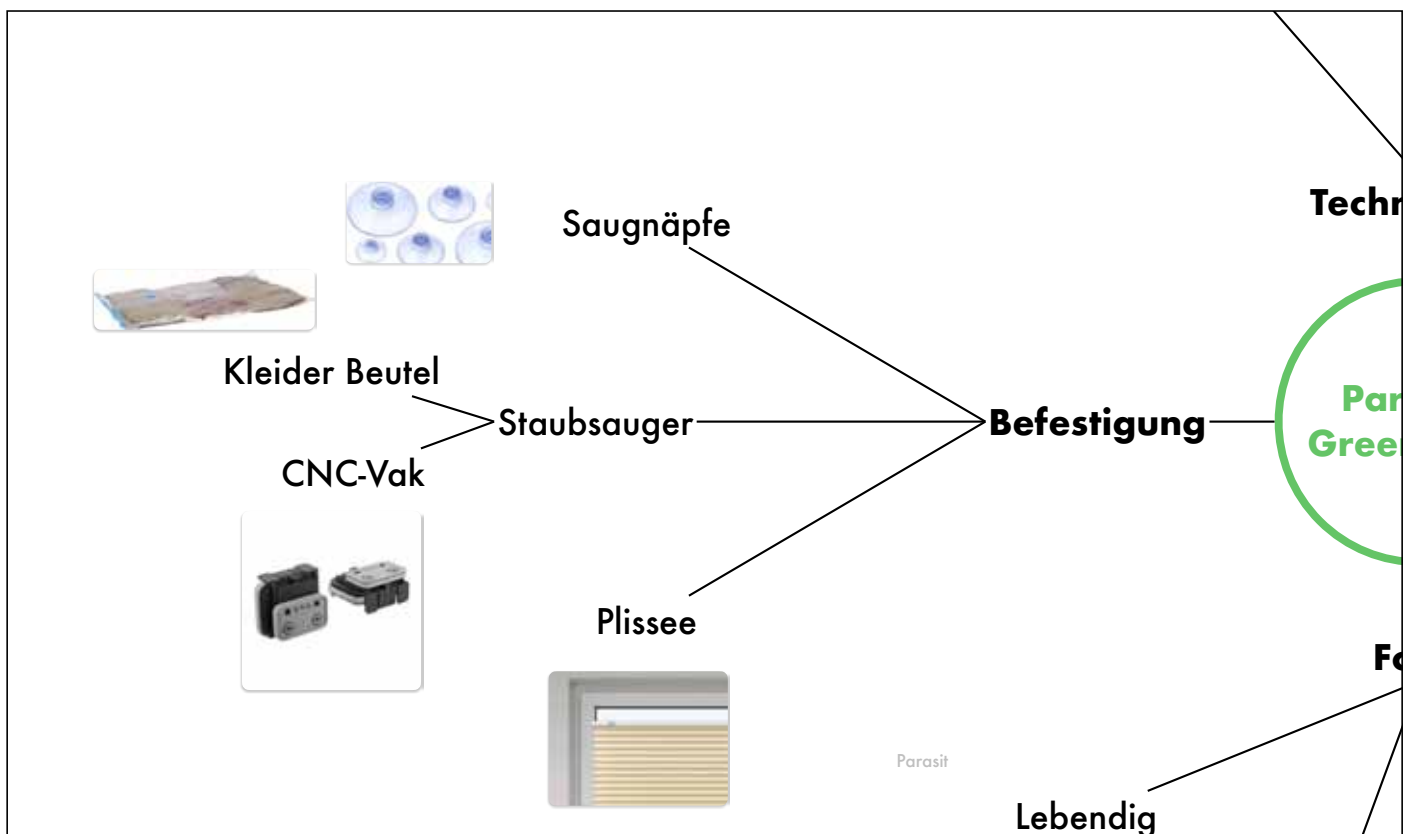
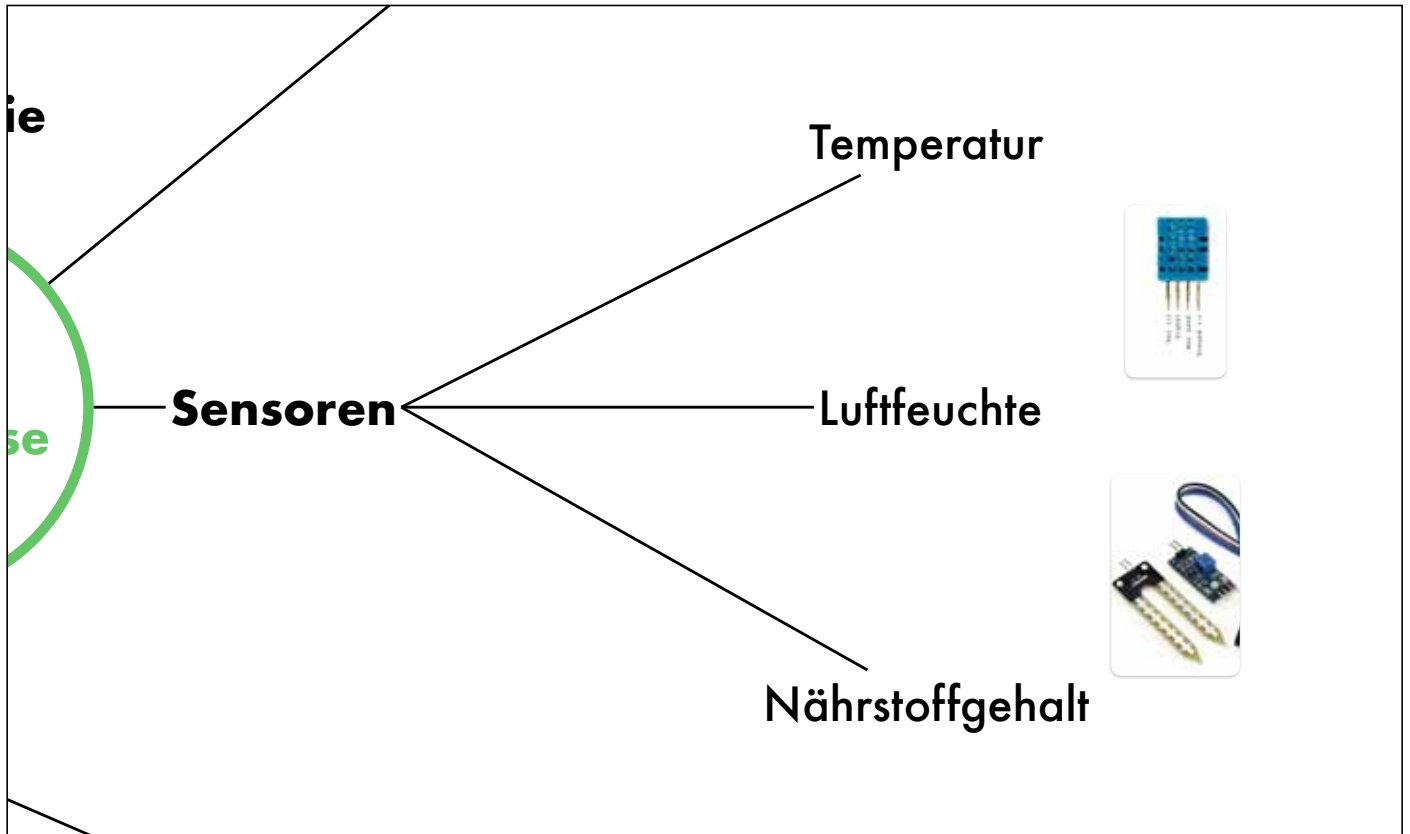
Konzeptionelle Aspekte: Pflanze als Mitbewohner oder Tier, Integration von Aquaponik-Ideen, Erforschung von Beschattungsmechanismen (z. B. Bimetallstreifen).

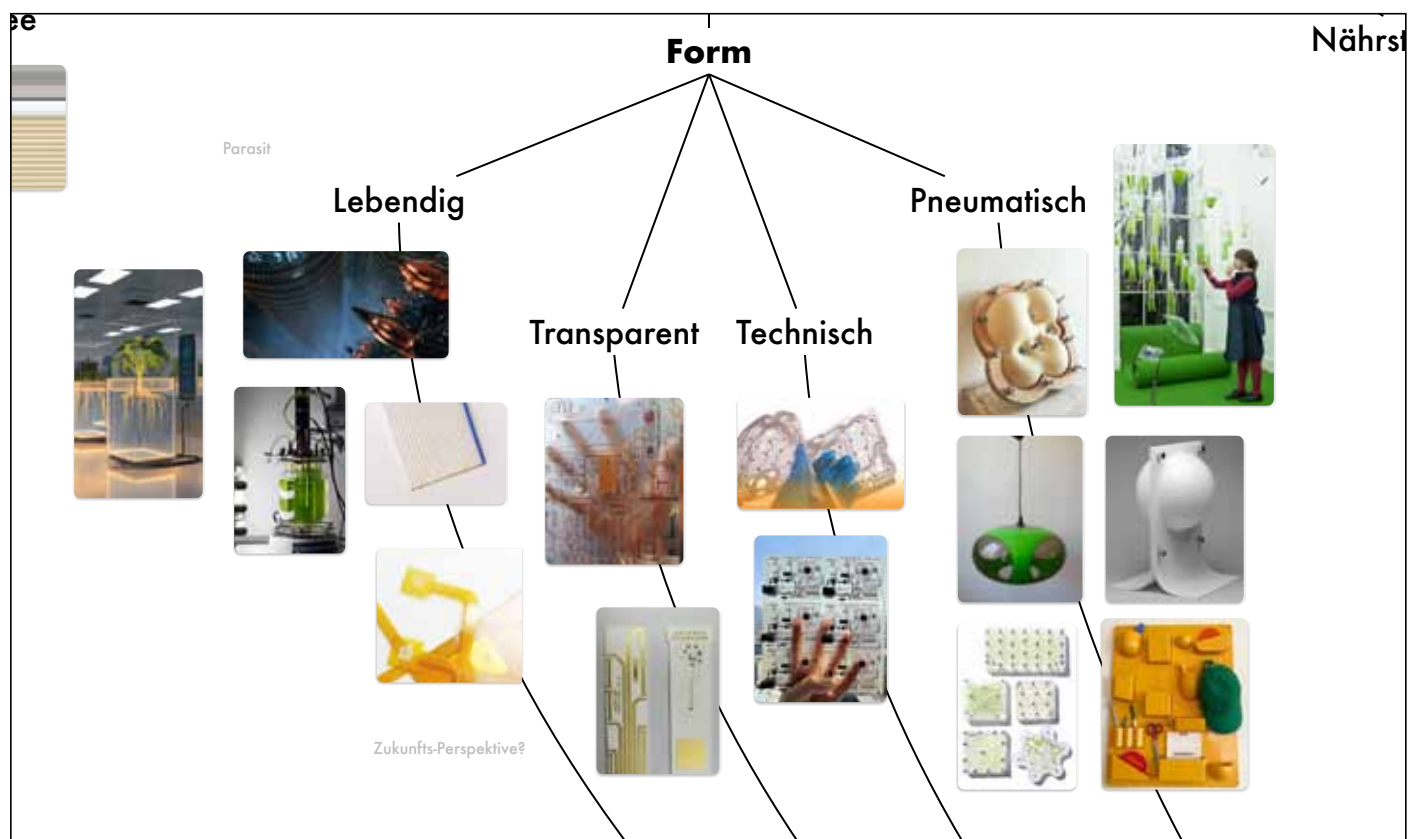
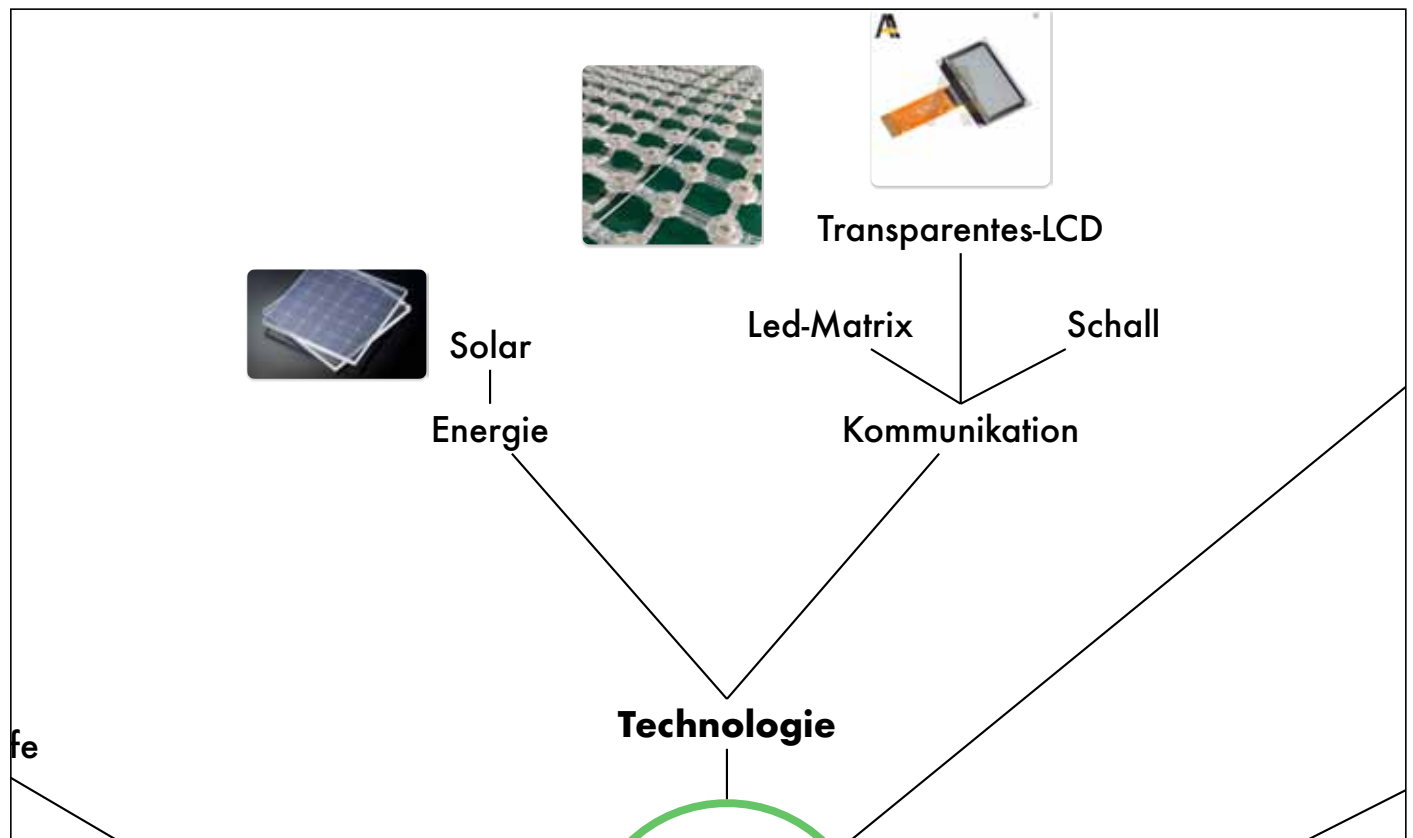


Status Quo



Bruno Bleschke
Parasitic Greenhouse







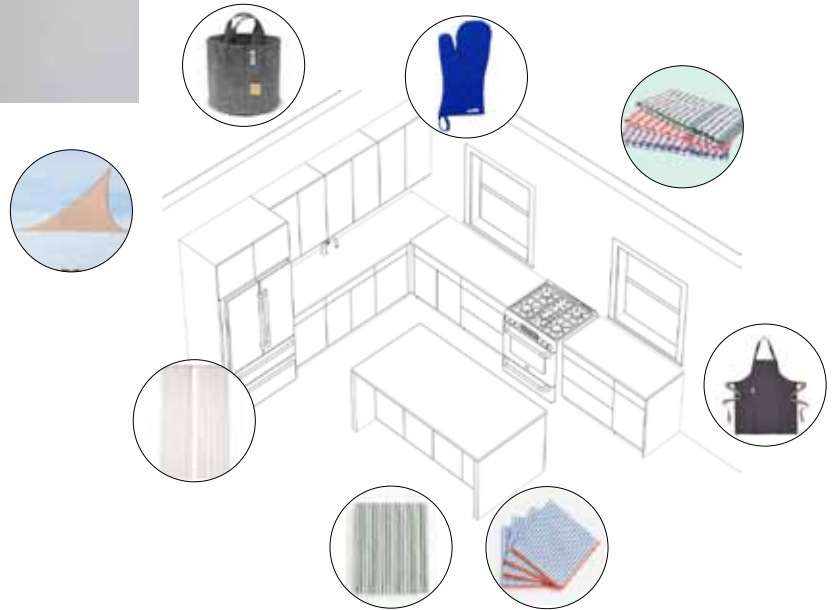
Allegra D'Achille Study on textiles in the kitchen

Vorstellung

<https://vimeo.com/1134569506/819f739e6d#t=10m16s>

Feedback

<https://vimeo.com/1134569506/819f739e6d#t=19m00s>



Das Feedback zu den Designideen für das Projekt Urban Foodcraft ermutigte mich, das Konzept des Sammelns von Nahrungsmitteln über seine traditionellen ländlichen Assoziationen hinaus zu erweitern und es durch eine urbane und zeitgenössische Linse zu interpretieren. Ich begann, über das Sammeln von Nahrungsmitteln in der Stadt nicht nur als eine Möglichkeit nachzudenken, essbare Elemente wie Pilze, Beeren, Blätter, Wurzeln. Ich begann zu untersuchen, wie Objekte, die mit dem Sammeln in Verbindung stehen, wie Körbe, Schürzen, Werkzeuge und Behälter, durch Design neu interpretiert werden können, um sowohl Funktionalität als auch symbolische Bedeutung widerzuspiegeln. So könnte beispielsweise die Schürze als eine Mischung aus Kleidung und Werkzeug fungieren und Mode und Nützlichkeit miteinander verbinden. Sie wird zu einer tragbaren Schnittstelle, die schützt, transportiert und den Akt des Sammelns repräsentiert.

Das Feedback regte mich auch dazu an, über Wärmespeicherung sowohl in Innenräumen als auch in der Mode nachzudenken und zu untersuchen, wie sich diese beiden Bereiche überschneiden könnten. Wärme kann nicht nur als Temperatur oder Komfort interpretiert werden, sondern auch als Metapher für Energie, Nachhaltigkeit und Transformation. Ich begann darüber nachzudenken, wie Lebensmittelabfälle in einer häuslichen Umgebung in Wärme oder Energie umgewandelt werden könnten oder

wie Kleidungsstücke Materialien oder Technologien integrieren könnten, die Wärme speichern oder abstrahlen und so Innenarchitektur und den menschlichen Körper miteinander verbinden.

In Bezug auf Werkzeuge und Technologie eröffnete das Feedback Möglichkeiten für eher spekulative oder funktionale Designlösungen. So könnte beispielsweise ein Korb zum Pilzesammeln mit einem Erkennungssystem ausgestattet werden, das schädliche Sporen oder Bakterien identifiziert und traditionelles Handwerk mit neuen Sensortechnologien verbindet. Dadurch entsteht ein Dialog zwischen natürlicher Intuition und digitalem Bewusstsein, der eine Brücke zwischen Handwerk und Innovation schlägt.

Insgesamt hat mir das Feedback bewusst gemacht, wie sich dieses Projekt zu einem Designkonzept entwickelt, das urbane Mode, essbare Materialien und nachhaltige Praktiken miteinander verbindet. Es hinterfragt, wie wir für die Koexistenz mit dem urbanen Ökosystem gestalten können, in dem Lebensmittel, Abfall und Wärme Teil eines kontinuierlichen Kreislaufs werden. Das Projekt zielt darauf ab, eine Reihe von Designexperimenten zu schaffen, die Innen und Außen, Kleidung und Objekt, Natur und Stadt miteinander verschmelzen und eine neue Art von urbaner Ästhetik des Sammelns vorschlagen, die sowohl praktisch als auch poetisch ist.

MATERIALS

Natural



Cotton is the most common kitchen textile fiber thanks to its high absorbency, soft texture, and heat resistance. It's ideal for tea towels, aprons, and napkins. Cotton is easy to wash, breathable, and non-static, but it can shrink and stain easily if untreated. Organic cotton is an eco-friendly option.



Linen, made from the flax plant, is very strong and quick-drying. It has a smooth surface that resists dirt and odors, making it perfect for tablecloths and kitchen towels. Though it wrinkles easily.

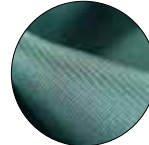


Hemp is a sustainable and antibacterial fiber, known for its durability and resistance to mold and bacteria used usually for dishcloths or reusable cleaning cloths. It's less soft than cotton at first, but softens with washing. Hemp also dries fast and requires less water and pesticides to produce.

Syntetic



Microfiber is a man-made textile (usually polyester or polyamide) known for its cleaning ability. Its ultra-fine fibers trap dust, grease, and moisture, making it excellent for cleaning cloths and mop heads. It's quick-drying and stain-resistant, but not biodegradable.



Polyester is strong, wrinkle-resistant, and quick-drying, often blended with cotton to improve durability and stain resistance. Used for aprons, tablecloths, and decorative textiles, it is less absorbent, so it's not ideal for drying dishes but excellent for protective and decorative purposes.



CLEANLINESS

FORAGING

STORING



Allegra D'Achille
Study on textiles in the kitchen



PROTECTION

SEPARATION

HEAT





Material: velvet, brocade, damask, tapestry, or heavy wool.
A **portière** is a heavy curtain hung over a doorway, used mainly in 17th–19th century European homes. Made of rich fabrics like velvet, brocade, or damask, it served both decorative and practical purposes: keeping out drafts, reducing noise, and adding elegance to interiors. Common in Victorian and French bourgeois houses, portières offered privacy and warmth while softening the look of doorways and connecting rooms.



Material: Goat or camel wool
The **Beit al-Sha'ar** ("house of hair") is the traditional Bedouin tent, handwoven from black and brown goat or camel hair. The fibers swell with humidity, making the fabric rainproof while allowing dry air to pass through — ensuring ventilation and thermal insulation. Ideal for desert climates: cool by day, warm by night, and easy to dismantle and carry for nomadic life.



Material: Linen, cotton, or hemp
Noren are fabric dividers hung in doorways of Japanese homes, shops, and kitchens. Beyond their symbolic and aesthetic role, they serve an insulating purpose, protecting interiors from wind, dust, sunlight, and outdoor temperatures.

FORAGING

HEAT
PRESERVATION





Hannah Enk

Mobiles, modulares Lernsystem

Vorstellung

<https://vimeo.com/1134569506/819f739e6d#t=19m45s>

Feedback

<https://vimeo.com/1134569506/819f739e6d#t=23m47s>

Positive Rückmeldung: Idee der Deckel / Aufsätze wurde als starkes, eigenständiges Produktkonzept wahrgenommen. Gut nachvollziehbar, realistisch umsetzbar, mit klarer Funktion und Alltagsbezug. Geplanter Proof of Concept / Test mit Kindern ist sehr überzeugend.

Fragen: Braucht es wirklich noch eine Toolbox oder erweitertes System darum herum? Oder reicht das Deckel- bzw. Tool-System selbst als Hauptprojekt?

Inhaltliche Anpassung: Kombucha als Beispiel nicht geeignet für Kinder (Alkoholgehalt). Besser alternative Anwendungen zeigen: z. B. Sprossen, Kräuter, Fermentation von Gemüse, Kefir, Tee oder Saft.

Empfehlung für Weiterarbeit: Fokus stärker auf Alltags-tauglichkeit und Gestaltung legen. Kindgerechte Anwendungsszenarien konkretisieren. Form, Material, Handhabung und Spaßfaktor weiterentwickeln.

MATERIAL-/ UND PROZESSEXPERIMENTE

KOMBUCHA UND SCOBY

Erste experimentelle Auseinandersetzungen mit Kombucha und dem SCOBY als lebendigem, organischen Material. Ziel war es, ästhetische, haptische und emotionale Aspekte der Fermentation zu verstehen und gestalterisch zu erkunden.

Abdeckung mit Tuch wirkt improvisiert und unpraktisch, Prozesse wie gießen, abfüllen und abdecken könnten einfacher sein



Ansatz für neue Deckel und Aufsätze zur Vereinfachung der Handhabung und einen spielerischen Ansatz der auch Kindern einen Zugang zu Zubereitungsprozessen eröffnet.



TOOLBOX

EIN MOBILES, MODULARES LERNSYSTEM,
DAS NATÜRLICHE PROZESSE ERFAHRBAR MACHT, AUCH OHNE GARTEN!



EVERYDAY FOODCRAFT TOOLS

WERKZEUGE ZUM ERFORSCHEN VON WACHSTUM UND TRANSFORMATION

Alltagsgläser mit 3D gedruckten Aufsätzen zum:
gießen, abdecken, sieben, auspressen

Formen um Brotkörbe oder Anzuchtstöpfe
aus alten Eierkartons oder anderem Material
herzustellen

Schnitt und Formwerkzeuge

Begleitheft





Anina Gill Gewächshaus

Vorstellung

<https://vimeo.com/1134569506/819f739e6d#t=24m42s>

Feedback

<https://vimeo.com/1134569506/819f739e6d#t=27m10s>

Das Konzept sollte stärker auf die unterschiedlichen Größen und räumlichen Bedingungen von Balkonen eingehen / eine flexible Skalierung oder modulare Anpassung des Gewächshauses ist relevant.

Materialrecherche: Folien oder Membranen müssen langfristig witterungsbeständig, UV-resistent und für temperaturempfindliche Pflanzen geeignet sein. Vorschlag, den gesamten Balkon als Gewächshaus zu denken – System-Erweiterung über die Brüstung hinaus / alternative Konstruktionen, bei denen der gesamte Balkonraum ein geschlossenes Mikroklima bildet.

Pflanzenhaltung: Integration von Pflanzgefäßen wie Erdwannen oder Töpfen / durch Regale oder Ebenensysteme die vertikale Nutzung des Raums optimieren und mehr Anbaufläche schaffen.

Temperaturregelung: „low-tech“ – also rein passiv durch Isolation und Belüftung? oder technische Lösungen wie leichte Heizmodule, Sensorik oder automatisierte Klimasteuerung?

PROBLEM

**WAS MACHT IHR MIT PFLANZEN IM
WINTER?**

**HÄTTET IHR AUCH GERN FRISCHES
SELBST ANGEBAUTES GEMÜSE IM
WINTER?**

**SICH SAISONAL ZU ERNÄHREN WIRD
IN KAUFHALLEN VERGESSEN!**



WAS MIR HELFEN WÜRD:

EIN LEICHTES GEWÄCHSHAUS

SPEZIELL FÜR KLEINE URBANE RÄUME WIE BALKON



WARUM AUFBLASBAR?

**WÄRMEISOLIERUNG DURCH LUFTSCHICHTEN
MÖGLICHKEIT HEIZMATTEN ZU INTEGRIEREN
BELÜFTUNG ZUR VERMEIDUNG VON SCHIMMEL
TRANSPARENTE FOLIE MAXIMIERT SONNENLICHT
GERINGER MONTAGEAUFWAND
LEICHT ZU REINIGEN**

PLATZSPAREND/VERSTAUBAR WENN NICHT IN BENUTZUNG





Alicia Hattler, Julika Schwarz **Lokale Nebenströme rund um Halle/Leipzig**

Vorstellung

<https://vimeo.com/1134569506/819f739e6d#t=28m06s>

Feedback

<https://vimeo.com/1134569506/819f739e6d#t=34m41s>

+

Regionalerer Bezug: von Industrie zu lokalen Quellen
Etikettenidee > von Industrie zu lokaler
Manufakturproduktion

Wo können wir etwas fördern & helfen?

Verpackungsidee: QR-Code*

–

Wissensvermittlung im Workshop (z.B. bei Andreas)
schwer, Zeit war schon knapp > Wissensvermittlung eher
an anderer Stelle einfließen lassen*

Noch sehr offen

Weitere Quellen: Gastronomien anzapfen?

weitere UN: Backstein Leipzig, Connewitzer Liköre, Gold-
heim Schokolade, Aether Gin – Bsp. Lipz: Werden Reste
bereits an andere Firmen weitergegeben? Andere Pro-
dukte außerhalb von Verpackung: Nahrungsergänzungs-
mittel, Würzblätter, Dünger, Brotbeutel/Verpackung

Challenges/Problematiken:

Verpackung: Kollision mit Inhalt durch Gase etc.

Lagerung (lange Lagerzeiten), Hygiene, Haltbarkeit,
Lebensmittelechtheit

Eine Firma wählen und darauf spezialisieren (Kapazitäten)

QR-Code: Fiktive Map, Infos zu Nebenströmen > digitale
Veränderung kann sichtbar gemacht werden

Weitere Problemstellungen im Prozess untersuchen:

z.B. Wirsingblattersatz > Essbares Material: Suppenwürze

Urban Foodcraft

Alicia Hattler und Julika Schwarz

Lokale Nebenströme rund um Leipzig/Halle

von kleinen Unternehmen
und Manufakturen,
ohne aktuellen Weiterverwertungszweck



(indem es Reststoffe + weitere Gewürzkomponenten wie z.B. Lorbeerblätter etc. enthält) > muss sich auflösen, aber wäre auch gut wenn erst zu einem bestimmten Zeitpunkt Nahrungsergänzungsmittel: Welche Nährstoffe sind in welchen Resten drin und daraus nutzbar?

Nährstofftests

Neu: Kollektiv „Trash Galore“ nur mit Lebensmittelabfällen

Großer Nebenstrom: nicht mehr verkaufbare Backwaren

Urban Foodcraft

Alicia Hattler und Julika Schwarz

Stand vor der Konsultation



→ **Rückbesinnung auf den lokalen, urbanen Raum**

Urban Foodcraft

Alicia Hattler und Julika Schwarz

Materialexperimente



Wie können wir unser **Interesse an Materialitäten** mit dem **Projekthalt verknüpfen?**

→

Alicia Hattler, Julika Schwarz
**Lokale Nebenströme
 rund um Halle/Leipzig**

Urban Foodcraft

Alicia Hattler und Julika Schwarz

Mögliches Szenario

Betrachtung des Nebenstromprozess der Lebensmittelproduktion von **lokalen, regionalen, kleinen Unternehmen und Manufakturen**. Firmen, die explizit keine Verwertung für die Reste haben (wie z.B. Biogas Anlagen oder Futtermittel).



Urban Foodcraft

Alicia Hattler und Julika Schwarz

—→ **Keine Konkurrenz der Nutzungsszenarien** um den kleinen Unternehmen eine mögliche Vision für die Zukunft der Reste aufzeigen.

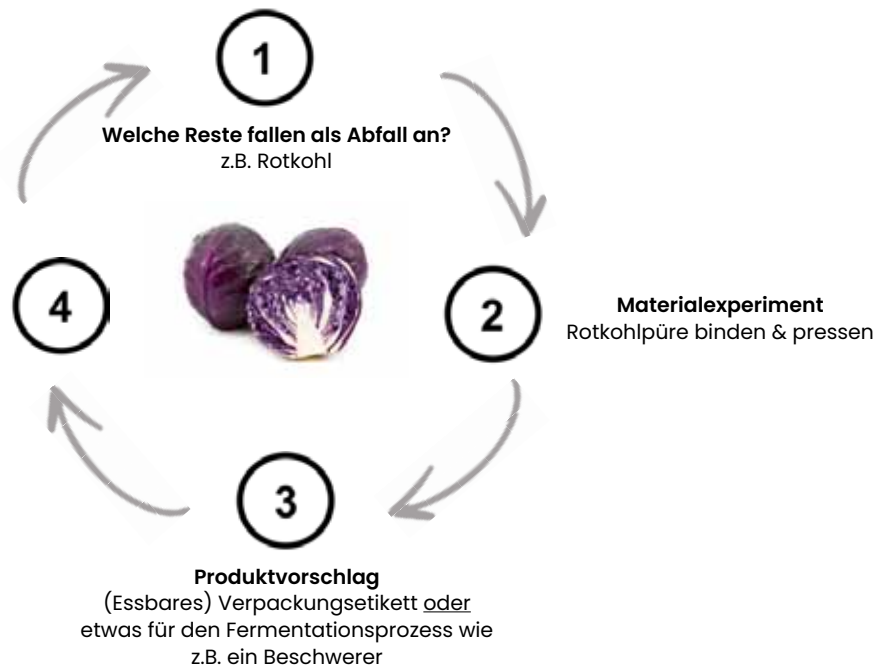
*„Für Manufakturen gibt es oft keine Maschinen und Verfahren in kleinerem Maßstab, somit entsteht natürlich auch ein aufwendigerer Arbeitsprozess für uns.“
 –Andreas von Edelsauer*

Urban Foodcraft

Alicia Hattler und Julika Schwarz

Beispiel Kreislauf Edelsauer

"Wissensvermittlung"
Einbindung des Produkts bei
Andreas Workshops oder allgemein
in das Markenimage integrieren



Urban Foodcraft

Alicia

Ausblick

- **Kontakt herstellende Unternehmen** bzgl. Restabfallströmen (z.B. Andreas, Edelsauer):
 - Art des Nebenstroms (Blätter, Frucht ...)?
 - anfallende Mengen (kg)?
 - aktuelle Entsorgung (Biomüll oder andere Lösung?)
 - fehlt etwas sinnvolles im Prozess (Beschwerer)? > Mögliche Anwendungsszenarien (Attraktivitätssteigerung der Weiterverarbeitung der Reststoffe)
- **Kontakt Abfallwirtschaft** bzgl. Wissen (z.B. Leipziger Stadtreinigung):
 - anfallende Mengen (t)?
 - unbeliebte Biomüllkomponenten in großen Mengen, die die Weiterverarbeitung verlangsamen (Kaffeesatz, Zitruschalen, Fettanteile -> welche genau?)
 - ggf. Hinweis für verarbeitende Unternehmen mit hohem "unbeliebten" Bioabfall? (Datenschutz)
 - Besteht ein generelles Interesse (€) zur Weiterverarbeitung der Reststoffe, außerhalb von Biogas u. Kompost? (Mülltüten aus Reststoffen?)
- **Experimente** mit aus der Recherche/Kontakt Hersteller ermittelten Materialien
- **Szenario an Hand von lokalen Beispiel** – könnte später als Inspiration für auch andere kleine Betriebe/Gemeinschaften funktionieren



Jesse Jacobsen

Hand <- Interface -> Teig

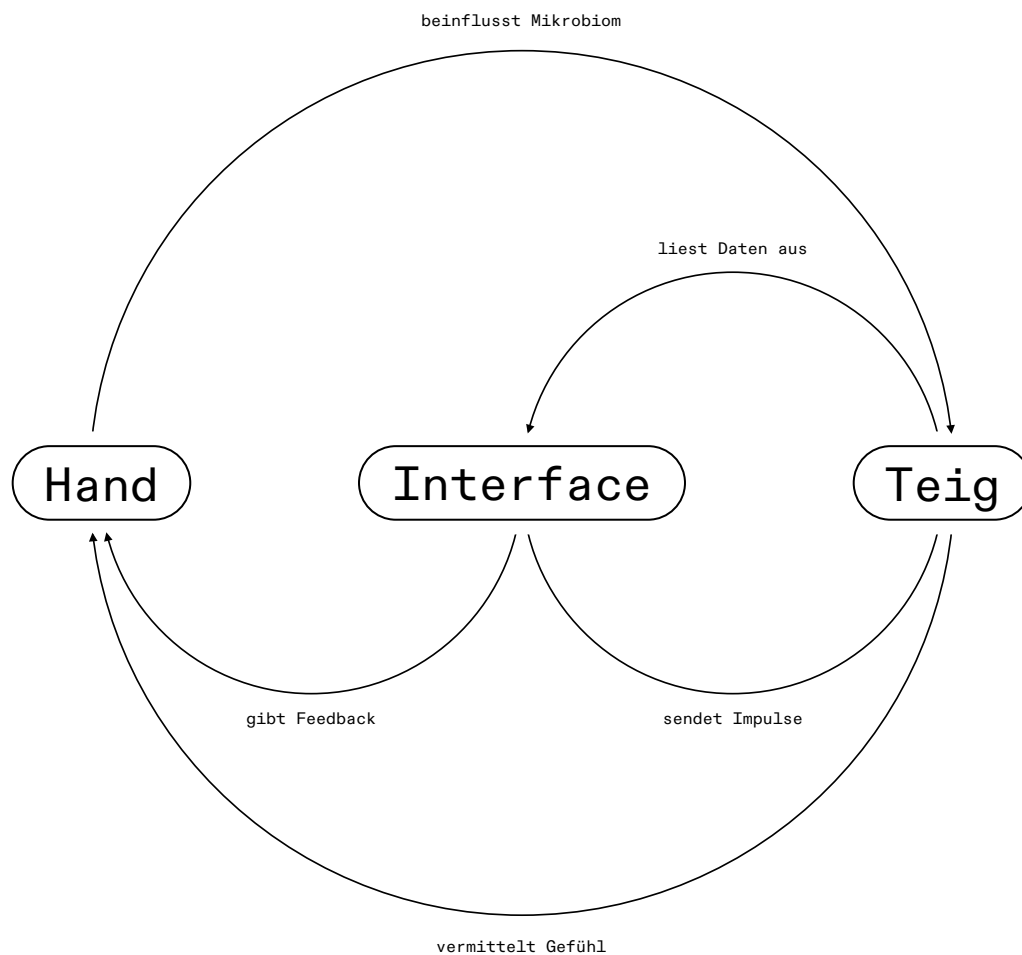
Vorstellung

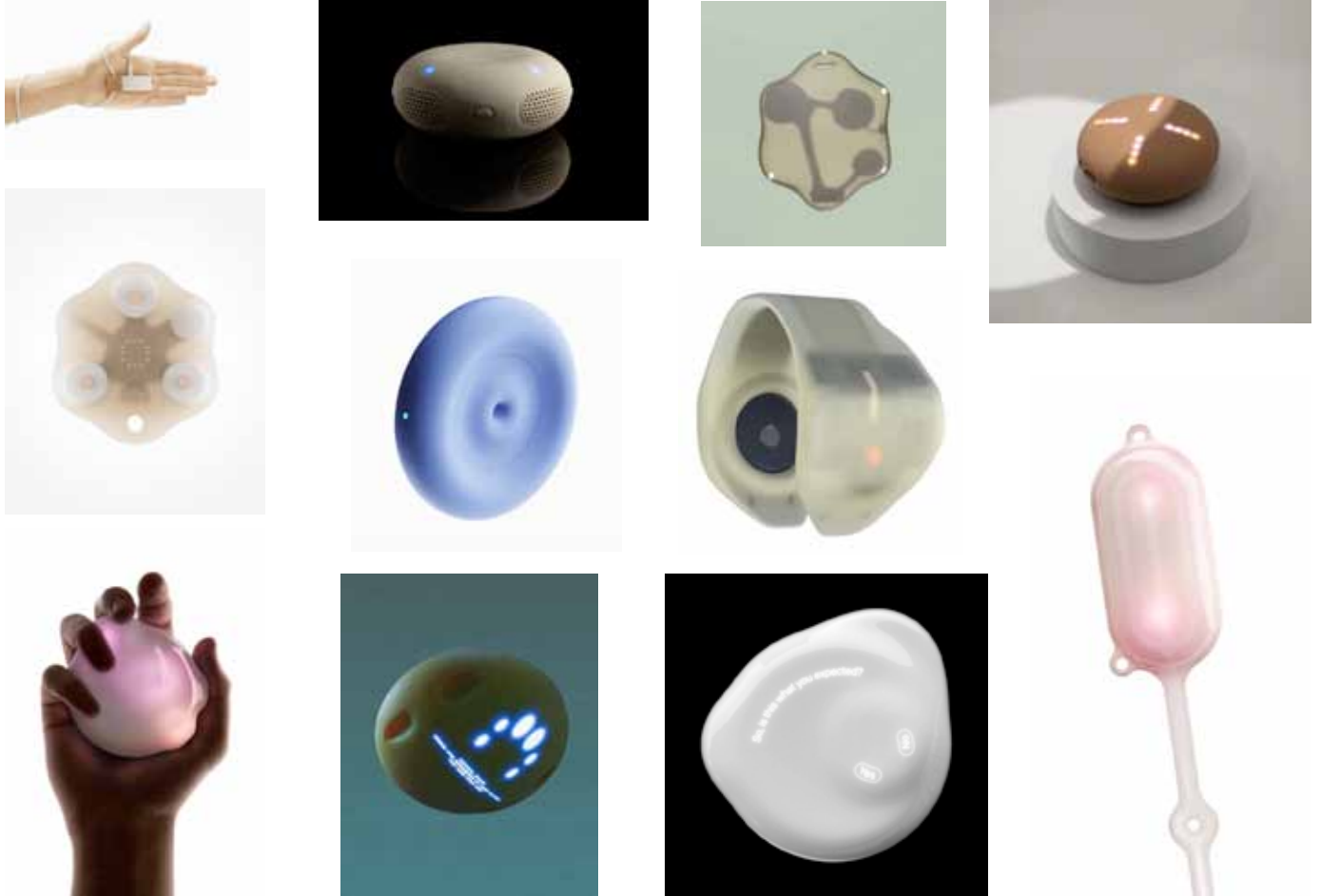
<https://vimeo.com/1134569506/819f739e6d#t=37m04s>

Die Fermentation von Sauerteig ist sehr komplex und oft scheinbar unberechenbar. Insbesondere den richtigen Zeitpunkt zu bestimmen, an dem der Teig das optimale Fermentationsstadium erreicht hat um gebacken zu werden, stellt sich, sowohl für Anfänger, als auch für fortgeschrittene Bäcker als sehr schwierig heraus.

Oft reicht es nicht aus sich nur an ein Rezept zu halten, sondern es bedarf vielmehr eines Gespürs für die Fermentation. Hierbei hilft es besonders den Teig zu berühren und mit den Händen die Konsistenz und Elastizität des Teiges zu spüren. Man lernt durch Berührung des Teiges die Fermentation zu lesen.

Gleichzeitig profitiert auch der Sauerteig von unserer Interaktion mit ihm. Durch Kontakt mit unseren Händen beeinflussen wir das Mikrobiom des Teiges und tragen so zur mikrobiellen Vielfalt bei.





Hardware

Silikon (Case)

TPU (Prototyping)

PLA (Innenraum)

Edelstahl/Kupfer (Messspitzen)

Mikrocontroller

Sensoren?

Kabel

LEDs

Schalter/Knöpfe

Vibrationsmotoren

Induktionsladung?

Jesse Jacobsen

Hand <- Interface -> Teig

Feedback

<https://vimeo.com/1134569506/819f739e6d#t=43m58s>

Disabilities

- könnte Personen mit körperlichen Beeinträchtigungen helfen, Fermentation einzuschätzen
- Vibrations, Visuelles Feedback ist leicht zu deuten

Produktwelt

- gibt es eine Ladestation?
- kann man das Objekt aufhängen (Clip o.Ä.)
- magnetische Verbindung zu Küche etc.?

Feedback des Objekts

- Vibration ist perfekt
- Feedback in Form von LEDs könnte von Erfahrung ablenken

Funktioniert das Produkt auch für Starter oder nur für Brotteig?

Verändert (besser oder schlechter) das Produkt die Backerfahrung?

Software

über Arduino IDE (Prototyping)

DC Problematik

Messintervalle bestimmen

Simulierung über PWM Pin?

Messmethoden

Widerstandsmessung

Leitfähigkeit

CO2 Gehalt

PH Wert

Features

Organisch

Soft

Unaufdringlich

kein Screen

Wasserdicht

Abwaschbar

Lebensmittelecht



Maša Kralj

Connection between grapes, communities and shared memories with sensorial effects

Vorstellung

<https://vimeo.com/1134569506/819f739e6d#t=46m15s>

Feedback

<https://vimeo.com/1134569506/819f739e6d#t=49m32s>

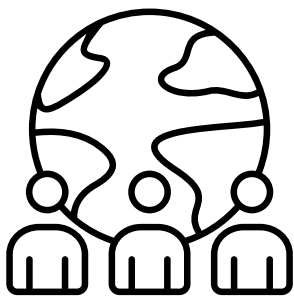
1. There needs to be more clarity around the title - are we trying to connect back to the grapes only or back to the community and shared memories through utilising grapes as a tool for it?
2. What is the output of the project - are they workshops?
3. How the workshops can be structured - grape as a structure for connecting - making something from every part of the grape cluster (workshops maybe also for people that have expertise in grapes and food making)
4. possible beneficial exploration by the older generation - did they utilise everything, were their practices more sustainable?
5. looking at different cultures and what are their connections to the vines/grapes - maybe some are more practical, some more emotional ...
6. better to not connect the project to the wine - younger generations are less likely to reach for alcohol and connect over it



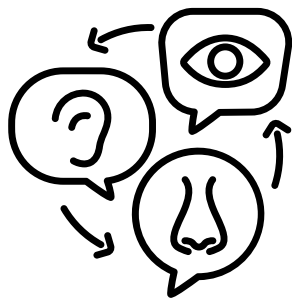


Maša Kralj

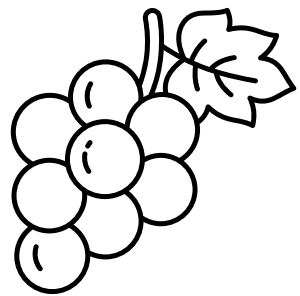
**Connection between grapes,
communities and shared memories
with sensorial effects**



+



+





Giulia Soldati: Contatto



Tessa Liebman: Soft Fascination (Plates of Scents)





Henriette Meyer-Stork

Prozesse in der Küche

Potentiale von Kompost und Bokashi

Bokashi als hydroponisches System

Vorstellung

<https://vimeo.com/1134569506/819f739e6d#t=51m00s>

Feedback

<https://vimeo.com/1134569506/819f739e6d#t=54m44s>

Ideenanstoß Kühlschrank Abwärme: Joghurt/Kefir-Inkubator als Add-On

Gibt es bereits Ansätze/Produkte, die Bokashi und (Wurm-)Kompost vereinen?

Es müsste eine Vermischung des fertigen Bokashi und bereits bestehendem Kompost geben, da reine fermentierte Bokashi-Überreste zu sauer sind für die Würmer

Wie verhält es sich indoor mit dem Insektenbefall?

Wie gut kann man die Düngung bei den hydroponischen Systemen regulieren/kontrollieren?

- > insbesondere Luffa ist sehr empfindlich

- > der Bokashisaft ist sehr sauer und hoch konzentriert

Wie könnte die Kombination von Bokashi mit einem hydroponischen System als automatisiertes System aussehen?

Thema 1

Prozesse und Geräte in der Küche

Bei bestimmten Prozessen und Geräten, die bei fast jedem in der Küche vorhanden sind, entstehen Nebenprodukte, die man sich zu Nutze machen kann.

So könnte der Wasserdampf, der beim kochen entsteht für eine Microgreenanlage genutzt werden. Die Microgreens werden bspw. unter der Abzugshaube angebracht und durch den kondensierenden Wasserdampf ohne weitere Unterstützung bewässert.

Auch das Nebenprodukt Wärme, das bei der Nutzung von Backofen und Kühlschrank zwangsläufig entsteht, kann eine potentielle Stelle zum Anknüpfen sein.



Bildadressen:
<https://mykitchens.de/media/927/bt/59/173106055/mykitchens-magazin-neff-dunstabzugshaube.webp?ts=1732008826>
https://www.kuechen-idee.de/fileadmin/user_upload/Kuechen_Kleinbildmaterial/Bilder/Drucksaug,2501f4F7X0_1200x1400.jpg
https://cdn-test.de/image/magaz/3/4/46f0310-243b-48be-a1f9-53507fe316be+webp?ts1732366_m_hresgruenes_600.jpg
https://www.kuechen-idee.com/image/haber-product/2/q/1743731/c/28_34005285_15_28_nrw_F7Eccm-M.jpg?w=100&h=50&format=WEBP&v=ZGjX3fKx8S6A



Korinna Rennefeld **Die Domestizierung von Nahrung**

Vorstellung

<https://vimeo.com/1134569506/819f739e6d#t=56m16s>

Feedback

<https://vimeo.com/1134569506/819f739e6d#t=63m22s>

Im Feedback wurde erwähnt, dass das Thema noch sehr offen und weit gefasst ist, sich jedoch eine Umsetzung und die Vermittlung der Thematik in einer Ausstellung gut vorstellen lassen – auch im Zusammenhang mit der Beobachtung der Entwicklung der Domestizierung von Lebensmitteln. Außerdem wurde angeregt, sich mit heutigen Strömungen und Produktionstechniken auseinanderzusetzen und zu prüfen, wie diese sichtbar gemacht werden können.

Die Entmechanisierung als Potenzial struktureller, ökologischer
und gesellschaftlicher Transformation

Die Selbstversorgung als Potenzial struktureller, ökologischer
und gesellschaftlicher Transformation

Die Domestizierung von Nahrung

Betrachtung?

Durch die Betrachtung der Entwicklung der Domestizierung von Nahrung möchte das Projekt die komplexe Verbindung zwischen Nahrung, Mensch und Technik aufzeigen

Beziehung Nahrung - Mensch

Kontrolle

Entfremdung

Abhängigkeit

„Wenn es ein Zeitalter der menschlichen Autonomie gab, dann befindet es sich, so scheint es mir, vermutlich bereits hinter uns. Ganz sicher liegt es nicht vor uns, zumindest nicht in der näheren Zukunft“

(Kingsnorth, 2025)

Fortschrittsmythos

Eine Fortschrittsfalle [...] ist ein vorübergehender sozialer oder technologischer Schritt vorwärts, der sich langfristig als Rückschritt erweist und wenn und falls wir uns dessen bewusst werden, wird es bereits zu spät für den Kurswechsel sein“

(Kingsnorth, 2025)

Korinna Rennefeld
Die Domestizierung von Nahrung

„Genetisch modifizierte Ernten zum Beispiel werden uns immer wieder als Mittel verkauft, >die Welt zu ernähren<. Doch warum hat die Welt eigentlich Hunger? Zumindest teilweise aufgrund der vorherigen Welle landwirtschaftlicher Verbesserungen - die sogenannte >Grüne Revolution<, die zwischen den 1940er und 1970er Jahren eine neue Form der Landwirtschaft vermarktet hatte, welche großen Mengen Pestizide und Herbizide, neue landwirtschaftliche Technologien und ertragreiche Nutzpflanzen benötigte. Die Grüne Revolution wird von Progressiven als etwas gefeiert, das angeblich >Eine Milliarden Menschen ernährt< habe, die andernfalls verhungert wären. Und vielleicht stimmt das sogar. Dann jedoch mussten wir diese eine Milliarde Menschen - oder sollte ich sagen „uns“ - und unsere Kinder auch weiter ernähren.

In der Zwischenzeit hatte man entdeckt, dass Pestizide und Herbizide nicht nur große Teile der Fauna vernichteten, sondern ertragreiche Nutzpflanzenmonokulturen genauso ruinierten wie die Gesundheit des Bodens und jene Pflanzenvielfalt, die in den vorangegangenen Jahrhunderten dafür gesorgt hatte, dass Krankheiten sich nicht verbreiten konnten und schlechte Ernten selten waren“

(Kingsnorth, 2025)

Natur/Kultur

Was ist noch natürlich?

Natur im Zeitalter ihrer technischen Reproduzierbarkeit

Natur wird zum Konsumgut

„Die >Natur< ist eine Ressource für Menschen und das war sie schon immer“

(Kingsnorth, 2025)

Natur soll nicht nur als schön oder nützlich gelten, sondern als etwas das unsere eigene Existenzweise betrifft und in dem sich unsere Beziehung zur Welt spiegelt

(Böhme)

.

„Der Amazonas ist nicht deshalb wichtig, weil er >Unberührt< sei, sondern er ist wichtig, weil er wild ist, und zwar >wild< im Sinne von >eigenwillig<. Er wird von Menschen bewohnt, wird jedoch nicht von ihnen geschaffen oder kontrolliert. Er strotzt vor großer, veränderlicher, komplexer Vielfalt aus menschlichem wie nichtmenschlichem Leben, und keine Spezies minimiert dieses Durcheinander. Der Amazonas ist ein komplexes, funktionierendes Ökosystem, dass auch ein menschlich-kulturelles System ist, weil diese beiden in jeder erstrebenswerten Welt ineinander verbunden sind“

(Kingsnorth, 2025)

.

Korinna Rennefeld
Die Domestizierung von Nahrung

Ziel?

Critical Design

Speculative Design

Ausstellung

Installation

Dystopie

Utopie

Speculative Design

Dystopie vs. Utopie

Installation

Totale Domestizierung von Nahrung

Totale Domestizierung von Nahrung

Was wäre, wenn die totale Domestizierung von Nahrung zu einer
Domestizierung des Menschen führt?

Was wäre, wenn die Nahrung kein Produkt der Erde mehr ist?

Was wäre, wenn unsere Lebensmittel ähnlich wie bei Tieren gechippt und getrackt werden?

Critical Design
Ausstellung/Installation

Ausstellung



Und nun?

Konkreter werden
Weitere Recherche
Szenarien aufstellen
Sektions aufstellen



Črt Štrubelj

Mushroom growing at home

Vorstellung

<https://vimeo.com/1134569506/819f739e6d#t=64m19s>

Feedback

<https://vimeo.com/1134569506/819f739e6d#t=67m53s>

- Co-living with mushrooms is not desirable because of spores and CO².
How to make it more desirable?
Proposal for a closed air circulation system.
- How to manage spores and clean the filter?
Does it pose a danger to the local environment if the mushroom spores are released into the environment?
How often would one have to clean the filter?
- How to cut the mushrooms?
A guillotine?
- Could it stack, be a module inside of a system?
How to make it modular?
- Could it be open source and made at home?
- Does the shape have to be a cylinder or could it be a different more organic shape.
(The experiments will tell.)

mushroom growing at home

*inquiry into the impact of
substrate shapes on
sustainability, ease of use and co-
living with mushrooms.*



mushroom growing at home **but sexy!**



**current
situation**



**current
situation**



**current
situation**



current situation

Črt Štrubelj

Mushroom growing at home



wasted space

wasted plastic

wasted energy

inefficient & not user friendly

problems to solve

hygiene



cleaning



spore
filtration



CO²



hydration



proposed materials



design touchpoints

no single use plastic
easy to grow and clean
minimum use of space

design process

substrate shape experiments

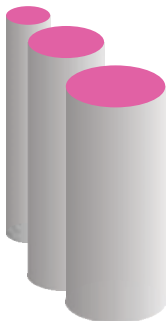
combining the results

prototyping and documenting

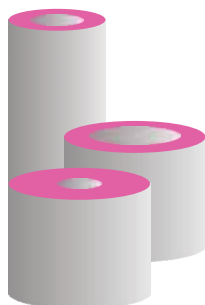
optimizing the mushroom growing process

shape experiments

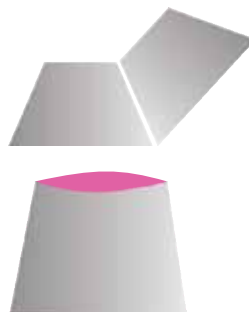
cylinder



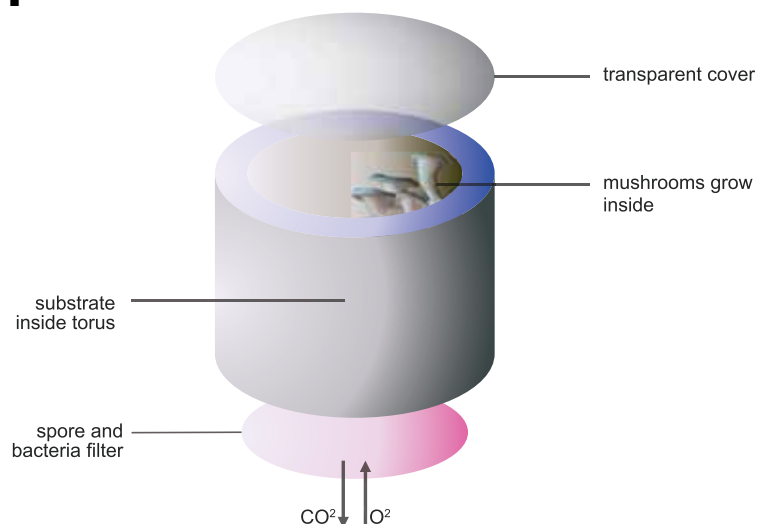
torus



folding and sewing



proposition



Impressum

Urban Foodcraft

Design-Strategien für indoor Lebensmittel-Produktion
im Mikroformat

Entwurfsprojekt / Komplexes Gestalten
Studiengang BA Industriedesign und MA Industrial Design

Vorstellung der Konzepte

Layout, Texte, Fotos, Illustrationen

Projektteilnehmer_innen

Teilnehmer_innen

Bruno Bleschke, Allegra D'Achille, Anina Gill,
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