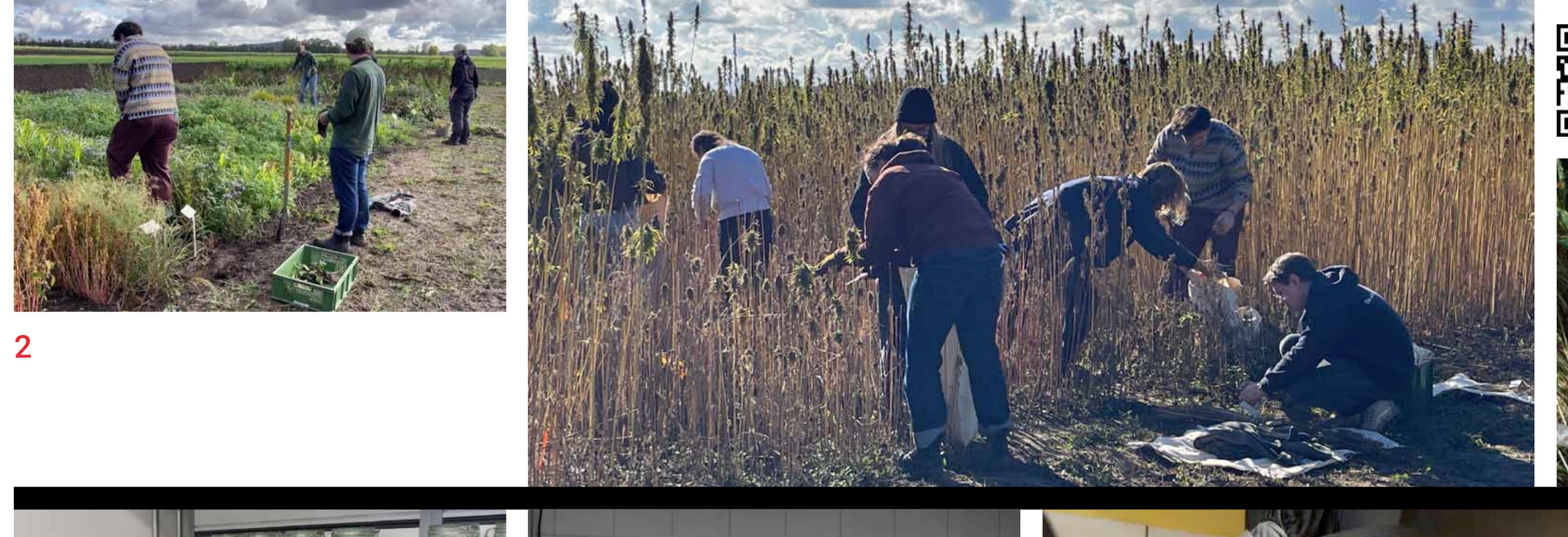




Urban Food Craft

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 ...



Workshops ... Gemüse fermentieren und Arduino programmieren

5 Andreas Vogel von edelsauer gibt uns eine Einführung in das Fermentieren von Gemüse und die Herstellung von Kefir und Sauermilch-Produkten.



6 Zweitägiger Arduino-Workshop mit Christian Wiegert und anschliessendes Experimentieren mit Versuchsaufbauten.



7 Mit der Methode des Themenbasars werden erste Ansätze und Ideen gesammelt und nach Kriterien geordnet. Um möglichst weite Themenfelder aufzumachen, visualisieren die Teilnehmenden mindestens drei Projektideen auf A3-Blättern.

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



Ins Thema und aufs Feld

1 Input-Vorträge von Urte Grauwinkel zu agrar- und umweltwissenschaftlichen Notwendigkeiten und Chancen der urbanen Indoor-Lebensmittelproduktion und von Melissa Arias zu ernährungswissenschaftlichen Chancen.

2 Ernte-Einsatz auf dem Versuchsfeld der Agrar- und Ernährungswissenschaften an der Martin-Luther-Universität.

3 Besuch im Food Lab der MLU ...

4 ... und bei Umani-Kulturgut, einer Tempeh-Manufaktur, und Edelsauer, einer Manufaktur für Fermentiertes – beide ansässig im Kesselkollektiv in Leipzig.



Ideenbasar, Feedback, Konzepte ...



Gemeinsam kochen, backen und experimentieren

Projekt Entwurf/Komplexes Gestalten im Studiengang Industriedesign

mit Bruno Bleschke, Allegra D'Achille, Hannah Enk, Anina Gill, Alicia Hattler, Jesse Jacobsen, Maša Kralj, Henriette Meyer-Stork, Julika Schwarz, Cri Strubelj

Moderation:
Prof Guido Englisch, Julius Abromeit

Realisieren der Entwürfe



Studiengang Industriedesign
Burg Giebichenstein
Kunsthochschule Halle
2025/26