

Alicia Hattler + Julika Schwarz

ReFlow Manufacture

ZWISCHEN-PRÄSENTATION

Das Projekt ReFlow Manufacture widmet sich lokalen Nebenströmen aus Manufakturen in Leipzig – derzeit aus drei Quellen: Edelsauer (Rotkraut, Gerstentreber), Leibspeise (Öle und Aufstriche) sowie Hülsenreich (Kichererbsen-Snacks). Ziel ist es, diese Reststoffe zu einem neuen Rohstoff und schließlich zu einem Produkt weiterzuverarbeiten.

Der Prozess sieht vor, die Reststoffe bei den Manufakturen abzuholen, sie zu trocknen und zu einem Pulver zu zerkleinern und dann gemeinsam mit Bindemitteln wie Chitosan oder Alginat sowie Druck und Hitze zu einem Material zu verpressen. Aktuell wird mit Gerstentreber, Senfpresskuchen und Kichererbsenwasser gearbeitet.

Besonders vielversprechend hat sich das Kichererbsenwasser erwiesen: Einkocht zu einer zähen, karamellartigen Masse und bei 200 Grad verpresst, entsteht ein oblatenartiges, formstabiles Material. Tests zur Resistenz gegenüber Öl, Essig, Butter, Fermentationsflüssigkeit und Wasser wurden durchgeführt, um zu ermitteln, wie lange eine Probierschale vor dem Marktauftritt vorproduziert werden kann.

Anvisierte Produktform sind Probierschalen oder Verpackungsmaterial für den Marktstand – konkret auf Wunsch von Andreas (Edelsauer). Ob das Endprodukt essbar oder nur biologisch kompostierbar sein muss, ist noch offen. Erste Materialsamples wurden systematisch nach einem einheitlichen Protokoll dokumentiert und ausgewertet.

FEEDBACK UND DISKUSSION

Der systematische und fokussierte Ansatz – reale Manufakturen, klare Versuchsreihen, einheitliche Protokolle – wurde ausdrücklich gelobt. Die Entdeckung des Kichererbsenwassers als besonders vielversprechendes Material wurde als echte Stärke des Projekts hervorgehoben.

Angeregt wurde, den Blick saisonal zu weiten: Rotkohl ist nicht nur im Herbst verfügbar, sondern kann auch im Supermarkt bezogen werden – für Andreas könnten im nächsten Herbst wieder Rotkohl-Produkte relevant sein.

Die Eingrenzung auf Verpackungsmaterial und Probierschalen wurde als gute Fokussierung bewertet. Empfohlen wurde, den Anwendungskontext bereits jetzt unabhängig vom Material

zu untersuchen: Welche Anforderungen stellt der Marktstand? Funktioniert eine Verpackungsform vielleicht für mehrere Manufakturen?

Als gestalterische Idee wurde vorgeschlagen, die Probierschale so zu formen, dass sie ohne Gabel verwendet werden kann – etwa als faltbarer Löffel oder als Schiffchen, das direkt in den Mund genommen wird. Die lebensmittelechte Qualität des Materials könnte dabei ein Vorteil sein: Es muss nicht zwingend gut schmecken, aber es darf problemlos mitgegessen werden.

Moderation: Prof. Guido Englich, Julius Abromeit