

Bruno Bleschke

1 Motor, 1 Kitchen / Nomadic Kitchen / Did we go too far?

IDEEN UND THEMEN

Idee 1: One Motor, One Kitchen Ausgangspunkt ist die Beobachtung, dass Küchengeräte wie KitchenAid im Wesentlichen aus einem Motor, einem Getriebe, einer Drehzahlregelung und einem Stativ bestehen – und trotzdem in immer neuen Varianten als Mixer, Handrührer oder Küchenmaschinen vermarktet werden, mit jeweils proprietären Schnittstellen. Die Idee: Einen einzigen, offenen Motor als Plattform denken, auf den über standardisierte Adapter verschiedenste Aufsätze passen – auch solche aus unterschiedlichen Herstellern oder aus Altgeräten. Eine Open-Source-Community könnte Adapter entwickeln, sodass Motoren aus defekten Geräten weitergenutzt werden können, anstatt im Müll zu landen.

Idee 2: Nomadic Kitchen Was wäre, wenn der Klimawandel uns zwingt, wieder nomadisch zu leben? Die Prognosen für Sachsen-Anhalt hinsichtlich Dürre sind ernst. Das Gedankenexperiment: Wie würde eine Küche und Lebensmittelgewinnung aussehen, wenn man nicht mehr ortsgebunden ist? Als konkretes Beispiel wurde ein aufblasbarer Solarkocher skizziert – leicht, mobil, ohne externe Energieversorgung.

Idee 3: Did we go too far? Erkundung hochindustrialisierter Lebensmittelformen: extrudierte Produkte wie Bärchenwurst, das Stammesei (Eigelb und Eiweiß getrennt und wieder zusammengefügt für gleichmäßige Gastro-Scheiben), vorgeschnittenes Brot in Plastiktüten mit eigenem Endstück-Ersatz, TV-Dinner-Trays aus den 1960er-Jahren. Kann man diese Hochindustrialisierung noch weiter treiben – und wenn ja, wohin? Oder lässt sich ihre Absurdität als gestalterisches Mittel einsetzen?