

Bruno Bleschke

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

Feedback von Jesse Jacobsen und Julika Schwarz

FEEDBACK

One Motor, One Kitchen: Die Idee wurde als cool und relevant wahrgenommen – der Vergleich mit Akkuwerkzeug-Systemen, bei denen der Akku und nicht das Gerät getauscht wird, kam als gute Analogie auf. Offen blieb die Frage, ob das System wirklich Geräte einspart oder ob man weiterhin alle Küchenwerkzeuge zu Hause hätte und nur den Motor austauscht. Als weiterführende Idee wurde ein Shared-Motor-System für ein ganzes Wohnhaus vorgeschlagen. Hinweis: Auf dem German Design Graduates Portal gibt es ein ähnliches Projekt aus 2022.

Nomadic Kitchen: Das dystopische Szenario wurde als interessant eingestuft, aber der Bezug zum Themenkontext Urban Food Craft als gedehnt empfunden. Angeregt wurde, readymade-Ansätze zu denken – also mit dem zu arbeiten, was man eh schon dabei hat. Wichtig wäre die Frage, was die essenziellsten Werkzeuge wären und wie man von 2D zu 3D aufbaut. Referenzen: Solar Kitchen (skandinavisches Projekt) und Solar Sinter.

Did we go too far?: Als spekulatives Feld wurde die Idee sehr positiv aufgenommen – voll geil, wie es hieß. Das Feld berührt auch Alicias Thema des Verlusts von Intuition und Naturgespür. Angeregt wurde, im Kleinskaligen zu denken: Gibt es eine kleine Maschine, in die man alles reinwirft? Auch die Richtung Critical Design oder Protest wurde als mögliche Haltung diskutiert. Hinweis: Das Projekt Falscher Hase aus früheren Semestern des Studios bewegt sich in einer ähnlichen Richtung.