

Črt Štrubelj

Mushrooms (growing kit) / Saving cultures / Modular fermentation weights / Wasted light and living lamps

IDEEN UND THEMEN

Idee 1: Mushroom Growing Kit Ausgangspunkt: Ein vollständiger Kreislauf vom Kompost zum Pilz. Aus guten Substratkomponenten – durch Dehydrierung, Mahlen, Befeuchtung, Inokulierung und Wachstum – könnten Speisepilze zu Hause angebaut werden. Das größte noch ungelöste Problem ist die Pasteurisierung des Substrats unter hygienischen Bedingungen zu Hause.

Idee 2: Saving Cultures Menschliche Kulturen sterben durch Globalisierung, Krieg und Genozid aus – und mit ihnen die Bakterienkulturen, die unsere Fermente tragen: Sauerteig, Kimchi, Pasta-Fermente, Shata. Es gibt eine Samenbank in Svalbard, aber keine Bakterienbank. Wie könnten lebende Kulturen bewahrt werden? Vielleicht durch einen Roboter, der Sauerteig pflegt, wenn wir es nicht mehr können.

Idee 3: Modular Fermentation Weights Eine schlichte, noch nicht existierende Idee: modulare Fermentationsgewichte in zwei Hälften, die sich auf verschiedene Gefäße anpassen lassen. Einfach, praktisch, innovativ.

Idee 4: Wasted Light and Living Lamps Indoor-Lebensmittelproduktion benötigt Licht – und in unseren Häusern gibt es bereits viel ungenutzten Raum in und um Leuchten. Die Idee: Wasted Light and Living Lamps – die Verbindung von Lichtquellen mit Pflanzenwachstum, indem der sonst ungenutzten Raum rund um Lampen für den Anbau von Microgreens oder Pilzen genutzt wird.