

# Henriette Meyer-Stork

## Kreislauf von Anbau und Kompost / Pilzkultivierung / Mehlwürmer

Feedback von Jesse Jacobsen und Julika Schwarz

### FEEDBACK

Kreislauf von Anbau und Kompost: Der Gedanke, Kompost direkt in die Küche zu integrieren, wurde als coole Idee gelobt. Hinweis: Bokashi entwickelt keinen Geruch, weil er in einem geschlossenen Eimer fermentiert. Die Frage Kompost oder Bokashi bleibt offen, aber beide Ansätze können weiter untersucht werden.

Pilzkultivierung jenseits des Verzehr: Es wurde besonders positiv hervorgehoben, dass der Blick vom Essen weggeht hin zu anderen Eigenschaften von Pilzen. Die elektrische Leitfähigkeit von Pilzen wurde als fast unerforschtes Feld beschrieben. Idee: kleine Biobatterien aus Pilzen, die in der Küche Sensoren betreiben könnten – für die Landwirtschaft wird das bereits entwickelt.

Mehlwürmer: Die ethische Frage wurde direkt angesprochen – man könnte den Leuten den Ekel nehmen, indem man sie wie Haustiere behandelt, aber dann isst man sie am Ende doch. Es ist letztlich wieder Massenhaltung, wenn auch kleinerer Lebewesen. Die Frage, ob man den Bezug fördern möchte oder eher ein vertrauenswürdiges, kontrolliertes Produkt anbietet, das nicht mit persönlichem Kontakt zu den Tieren verbunden ist, wurde als designerische Weichenstellung diskutiert. Hinweis: In Europa ist die Fütterung von Mehlwürmern mit Bioabfall für den menschlichen Verzehr regulatorisch eingeschränkt; im großen Maßstab ist Getreidefütterung vorgeschrieben.