

Jesse Jacobsen

Fermentations-Küchentuch / Fermentations-Hilfestellung / Brot 3D-Druck / Kümmern um Teig

Feedback von Alicia Hattler, Hannah Enk und KR

FEEDBACK

Fermentations-Küchentuch: Die Idee wurde positiv aufgenommen, aber kritisch hinterfragt, ob ein pH-sensitives Handtuch nicht ein neues Marktsegment aufmacht statt ein vorhandenes zu ergänzen. Die Frage: Ersetzt es das normale Handtuch? Wird es teurer sein? Wer kauft es? Als Alternative wurde vorgeschlagen, die Sensorik nicht ins Handtuch, sondern direkt in den Gärkorb zu integrieren. Die Materialforschung wurde als große Herausforderung benannt – ein pH-Wert lässt sich schwer ohne Flüssigkeit messen, und ein Handtuch ist kein flüssiges Medium. Hinweis: Textilforschungsinstitute und das Fraunhofer-Institut könnten relevante Ansprechpartner sein.

Handheld-Device: Die Idee, dass das Objekt mit den Erfahrungen des Nutzers wächst und so eine Verbindung zwischen Objekt und Person entsteht, wurde als sehr schön empfunden. Die Frage, ob man Handtuch und Device miteinander verbinden könnte, wurde aufgeworfen.

Brot 3D-Druck: Als spielerisches und kritisches Feld anerkannt – weniger als Alltagsprodukt, eher als Workshop-Format oder kritische Auseinandersetzung mit der Frage: Wie sinnvoll (oder überflüssig) kann Hightech im Kontext von Lebensmittelzubereitung sein? Verbindung zur Idee Did we go too far? wurde gezogen.

Kümmern um Teig / Performance: Die Idee, dass man pausieren muss, wenn der Teig pausiert – dass das Miteinander von Mensch und Ferment Wertschätzung und Bewusstsein fördert – wurde als schöner konzeptioneller Ansatz beschrieben.