

Črt Štrubelj

Mushroom Growing at Home

ZWISCHEN-PRÄSENTATION

Das Projekt untersucht, wie die Form des Substrats beim Heimanbau von Speisepilzen Nachhaltigkeit, Handhabbarkeit und das Co-living mit Pilzen beeinflusst. Die aktuelle Situation ist: Die meisten Heimlösungen sind unästhetisch (Plastikboxen, Folienbeutel, übergroße Hightech-Boxen), erzeugen viel Einwegplastik, sind nicht nutzerfreundlich und geben Sporen in die Raumluft ab.

Der eigene Entwurfsansatz formuliert als Gegenprinzip: kein Einwegplastik, einfache Reinigung und Wiederverwendbarkeit, maximale Raumnutzung für den Pilzertrag. Der Prozess läuft in zwei Strängen: Substrat-Formexperimente (Zylinder aus PVC-Folie, Tori aus 3D-Druck, Formen durch Falten und Aufblasen) und Optimierung des Pilzanbau-Prozesses. Zentrale Designproposition: Der Substratbeutel selbst wird zum Gehäuse. Unten befindet sich ein Filter, da CO₂ schwerer als Sauerstoff ist und nach unten sinkt. Materialien: Silikon (wiederverwendbar, formbar, lebensmittelecht) und Ton (gut für Feuchtigkeitsregulation).

Vier technische Hauptprobleme wurden identifiziert: Hygiene bei der Substratvorbereitung, Reinigung und Wiederverwendung der Behälter, Sporenfilterung sowie CO₂-Management in der Anwachskammer.

FEEDBACK UND DISKUSSION

Das Co-living-Problem – Sporen und CO₂ machen das Zusammenleben mit Pilzen wenig attraktiv – wurde als zentrale Designherausforderung bestätigt.

Als Reaktion darauf wurde ein geschlossenes Luftzirkulationssystem vorgeschlagen, das sowohl das technische Problem löst als auch das Narrativ des bewussten Zusammenlebens mit Pilzen gestalterisch trägt.