

Jesse Jacobsen

Hand ← Interface → Teig

KONZEPT-VORSTELLUNG

Die Produktion von Sauerteig ist komplex und scheinbar unberechenbar. Den richtigen Fermentationszeitpunkt zu bestimmen, ist für Anfänger wie Fortgeschrittene schwierig – Rezepte allein reichen nicht. Es braucht ein Gespür, das man durch das Berühren des Teigs entwickelt: Konsistenz und Elastizität erspüren, die Fermentation lesen lernen. Gleichzeitig beeinflusst die Hand das Mikrobiom des Teigs positiv und trägt zur mikrobiellen Vielfalt bei.

Das Konzept ist ein kleines Messwerkzeug in Handgröße, das Feedback über den Fermentationsstand an die Hand zurückgibt – über Vibration oder LED-Lichtpulse, die je nach Stadium der Fermentation pulsieren oder die Farbe wechseln. Das Interface sendet Impulse in den Teig und liest darüber elektrischen Widerstand, pH-Wert oder CO₂-Gehalt aus. Die Interaktion ist dabei keine einfache Kette (Teig – Interface – Hand), sondern ein Dreieck: Hand und Teig stehen direkt in Kontakt, das Interface ergänzt und begleitet diesen Prozess.

Material: Silikon für lebensmittelsicheres, wasserdichtes und abwaschbares Prototyping; Messspitzen aus Edelstahl oder beschichtetem Kupfer, da saure Medien Oxidation verursachen. Software: Arduino-Programmierung, Fokus auf optimale Messintervalle für den elektrischen Widerstand. pH-Wert und CO₂ wurden als zu invasiv oder wartungsintensiv für diesen Einsatz eingestuft.

Gestaltungsprinzip: organisch, unaufdringlich, kein Bildschirm – das Interface soll die haptische Erfahrung nicht unterbrechen, sondern subtil begleiten.

FEEDBACK AUS DEM 1+2 SPEED DATING

Diskutiert wurde die mögliche Anwendung für Menschen mit Einschränkungen: Vibrationsfeedback könnte eine Hilfestellung für Menschen sein, die Schwierigkeiten beim Backen haben. Dieser Aspekt soll weiter bedacht werden, jedoch mit Vorsicht angegangen werden.

Praktisch gefragt wurde nach der Aufbewahrung und dem Aufladen: Das Tool sollte beim Backen immer griffbereit sein – denkbar sind ein Haken, eine Tasche oder ein Clip an der Schürze. Da es wasserdicht sein wird, kommt entweder eine kleine Klappe für ein Ladekabel oder induktives Laden mit Ladestation in Frage.

Zum Feedback-Mechanismus: Vibration wurde als besonders geeignet eingestuft, weil es rein haptisch ist und die eigene sensorische Erfahrung nicht schmälert. Licht dagegen könnte ablenken – das soll bedacht werden.

Als nächster Schritt wurden umfangreiche Messungen mit verschiedenen Sauerteigrezepten empfohlen, um das Verhalten der Messwerte besser zu verstehen.

Moderation: Prof. Guido Englich, Julius Abromeit