

# Hannah Enk

## Bienenkorb 2.0 / Pilzsäule / Tepache-Turm

### IDEEN UND THEMEN

Idee 1: Bienenkorb 2.0 Der traditionelle Bienenkorb aus Stroh und Lehm – eine der ältesten Domestizierungsformen von Bienen, nachweislich bis ins erste Jahrhundert nach Christus – hat gegenüber modernen Bienenkästen klare Vorteile: Er kann aus regionalen, verfügbaren und wiederverwertbaren Materialien hergestellt werden und bedeutet für die Bienen weit weniger Eingriff. Ein Projekt einer Burg-Studierenden hat diese Form weitergedacht: eine Bienenbeute, in die man auch Fermente hineinschieben kann, weil es darin konstant 35 Grad warm ist. Bienen nicht nur als Honiglieferanten, sondern als lebende Infrastruktur – auch für Fermentation.

Idee 2: Pilzsäule Ein vertikales, modulares Pilzanbausystem aus 3D-gedruckter Keramik. Ein erstes Exemplar wartet bereits im Biolab auf seine Beimpfung. Inspiriert von ästhetisch gestalteten Objekten für Insekten- und Vogelhotels – die es für Pilze noch nicht gibt. Das System ist modular mit einem Holzstab verbunden, kann mitgenommen, zurückgebracht und erweitert werden. Einsatzmöglichkeiten: als pädagogisches Lernmittel, als modulare Raumtrennung oder als Balkonelement.

Idee 3: Tepache-Turm Tepache ist ein fermentiertes Getränk aus Mexiko, das traditionell aus Ananasschale, Vollrohrzucker und Wasser besteht – ein Beispiel für die vollständige Nutzung einer Frucht. Das Konzept: ein Turm mit Obstaufbewahrung oben. Das Obst wird verzehrt, die Schale landet in einem Netz darunter und fermentiert dort. Das Modul soll külschrankkompatibel sein und mit verschiedenen Obstsorten funktionieren, da natürliche Hefen in der Schale den Prozess in Gang setzen.