

Alicia Hattler

Keine Bedienungsanleitung / Snack ohne Schnick-Schnack / Wenn Bügeleisen kochen könnten / Kraut matters

IDEEN UND THEMEN

Idee 1: Keine Bedienungsanleitung nötig Ein breites Themenfeld rund um Intuition, Emotionen und Essen. Wie intuitiv essen wir noch? Haben wir das natürliche Gespür für Nahrungsmittelzufuhr verloren? Wann braucht man Supplements, wann ist das Bezug zur Natur eher ein Hindernis? Wie kann man Lebensmittel wieder mehr genießen – und erkennen, wenn etwas noch gut ist? Mögliche Richtung: eine Ausstellungsinstallation, die über Geruch vermittelt, wie fermentierte und verdorbene Lebensmittel riechen – um den Bezug wiederherzustellen.

Idee 2: Snack ohne Schnick-Schnack Unterwegs in der Stadt hat man Hunger, aber die verfügbaren Produkte sind meist ungesund und stark verpackt. Wie könnte ein einfaches, mobiles Tool aussehen, das es ermöglicht, frisches Obst oder Gemüse unterwegs zuzubereiten? Nicht technisiert, sondern einfach – gut für viele Situationen, auch outdoor.

Idee 3: Wenn Bügeleisen kochen könnten Umnutzung von vorhandenen Alltagsgegenständen: Was wäre, wenn man ein Bügeleisen zum Kochen nutzt? Wie könnte man andere Orte und Geräte umdenken – Fensterbretter als Gewächshäuser, Flure und Treppenhäuser als Pilzanbauflächen, U-Bahnhöfe als Kultivierungsorte? Welche zweiten Ebenen in Gebäuden könnten für Anbau genutzt werden? Und wie könnte Wasser in Leipzig (mit seinen vielen Kanälen) für Filtern, Kräuteranbau und Gemeinschaftsküchen genutzt werden?

Idee 4: Kraut matters Interesse an regionalen Materialien und Lebensmitteln – besonders Kohl als gesundes, regionales Produkt. Am Ende der Saison bleiben oft Kohlköpfe auf dem Feld. Wie könnte man daraus Material oder Produkte entwickeln? Und allgemeiner: Wie können alte, vergessene Sorten und Praktiken wiederbelebt werden, um mehr Vielfalt und regionalen Bezug herzustellen?